



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA  
FACULTAD DE CIENCIAS Y SISTEMAS  
INGENIERÍA DE SISTEMAS

---

**ESTUDIO DE PRE - FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN  
BAR – RESTAURANTE RECREATIVO PARA JOVENES Y ADULTOS  
EN LA CIUDAD DE GRANADA.**

***Elaborado por:***

Br. Bonilla Moraga Ronald Alexander. carné 2008-23122

Br. López Picado Orlando Manuel. carné 2008-24264

Br. Ponce Siles Francisco Javier. carné 2008-23538

***Tutor:***

Mba. Ing. Manuel enrique Huete Castillo.

***Managua, 09 de Enero del 2017***

Managua, de Enero del 2017.

Lic. Carlos Sánchez  
Decano FCyS  
Universidad Nacional de Ingeniería  
Su despacho.

Estimado Decano.

Reciba cordiales saludos de nuestra parte deseándole siempre éxito en todas sus funciones.

El motivo de la presente es para hacerle formal del informe final del trabajo monográfico **Estudio de pre-factibilidad para la creación de un bar – restaurante recreativo para jóvenes y adultos en la ciudad de Granada.**

Sin otro particular y en espera de su pronta respuesta nos despedimos deseándole éxitos en el ejercicio de su labor administrativa y académica.

Br. Francisco Javier Ponce Siles

Carne 2008-23538

Br. Orlando Manuel López Picado

Carne 2008-24264

Br. Ronald Alexander Bonilla Mora

Carne 2008-23122

Managua, de Octubre del 2013.

Lic. Carlos Sánchez  
Decano FCyS  
Universidad Nacional de Ingeniería  
Su despacho.

Estimado Decano

Reciba cordiales saludos de mi parte deseándole siempre éxito en todas sus funciones.

Por este medio le comunico que he revisado el informe final del trabajo monográfico **Estudio de pre-factibilidad para la creación de un bar – restaurante recreativo para jóvenes y adultos en la ciudad de Granada**, revisando que el mismo cumple con los requisitos y normativas establecidos como forma de culminación de estudios de esta facultad.

Sin más que referir me despido deseándole éxitos en el ejercicio de su labor administrativa y académica.

Mba. Ing. Manuel Enrique Huete Castillo, Msc.

Docente Titular FCyS

## DEDICATORIA

**A Dios**, por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.

**A nuestros padres**, por habernos apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que nos ha permitido ser unas personas de bien, pero más que nada, por su amor.

**A nuestro tutor**, Mba. Msc. Ing. Manuel Enrique Huete Castillo, por su gran apoyo y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales y para la elaboración de ésta tesis.

Finalmente a todas aquellas personas que marcaron cada etapa de nuestro camino universitario, y que nos ayudaron en asesorías y dudas presentadas en la elaboración de la tesis.

## **RESUMEN DEL TEMA**

La elaboración del estudio de prefactibilidad para la creación de un bar- restaurante recreativo para jóvenes y adultos en la ciudad de Granada, permite manifestar datos de importancia para tomar la decisión de invertir o no en la empresa. En el estudio de mercado se definió que existe una demanda potencial insatisfecha del producto que si están dispuestos a consumirlo. Se determinaron los precios a los cuales se venderá cada uno de los diferentes tipos de productos que se ofrecerán, tomando como base el poder adquisitivo de compra de los consumidores y su disposición a pagar, según las encuestas realizadas. La empresa en su totalidad, utilizará medios de comunicación según un plan de publicidad que incluye propaganda en revistas cinematográficas, panfletos y en la web a través de las páginas de Facebook y una página propia del local.

El bar – restaurante estará ubicado en la ciudad de Granada – Calle El Caimito, con el fin de obtener una mejor conexión y distribución de sus productos con las personas que visitan la ciudad, así como también con los futuros proveedores de materia prima e insumos. Esta presenta una estructura organizacional específica, que permite observar la relación que existe entre los diferentes niveles jerárquicos y así poder interactuar entre sí para lograr los propósitos de la empresa, cuya única intención es lograr el auto-sostenimiento y obtener ganancias mediante la venta de cada uno de los diferentes tipos de productos que se ofrecerán.

La inversión total del proyecto es de C\$ 5,895,122.24 En el estudio financiero se realizó el análisis para el escenario financiamiento del total de la inversión. De acuerdo a los resultados se obtiene un VPN de C\$ 35,140,996.07, una TIR de 143%, una relación Beneficio-Costo (RBC) de 1.1901 y un periodo de recuperación de ocho meses – 22.5 días.

ANEXO.....	i
Anexos No. I: Encuesta aplicada a los consumidores de la ciudad de Granada ..	ii
Anexos No. II: .....	xiv
Resultados Obtenidos de la encuestas aplicado a los consumidores de la ciudad de Granada.....	xiv
Anexos No. III: .....	xxxiv
Entrevista realizada a un miembro de los competidores .....	xxxiv
Anexos No. IV:.....	xxxviii
Resultados de las entrevistas realizadas a un miembro de los competidores .....	xxxviii
Anexos No. V:.....	xliv
Fichas ocupacionales para cada puesto de trabajo.....	xliv
Anexos No. VI:.....	lxxv
Tasa de inflación proyectada .....	lxxv
Anexo No. VII: Fijación de Precios .....	lxxvii
Anexos No. VIII:.....	lxxxii
Equipamiento del Local.....	lxxxii
Anexos No. VIII:.....	lxxxvii
Platillos del Local .....	lxxxvii
Anexos No. IX:.....	xcii
Bebidas y rones del Local.....	xcii

## **ANEXO**

## **Anexos No. I: Encuesta aplicada a los consumidores de la ciudad de Granada**



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA  
RECINTO UNIVERSITARIO PEDRO ARAUZ PALACIOS  
FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA INDUSTRIA

A continuación se le presentará una serie de requisitos (si desea completarlo todo) para una mejor aclaración al momento de diferenciar los resultados finales de la encuesta.

**I- Datos Generales del encuestado**

Edad: \_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_

**II- Sección de productos y servicios de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.**

1. ¿En qué horario usted asiste a estos establecimientos? (Marque con una X).

	Horarios	De 9 a.m. a 1 p.m.	De 2 p.m. a 6 p.m.	De 7 p.m. a 11 p.m.	Más de las 12 m.n.
<b>Locales</b>	Bares	-			
	Discotecas	-	-		
	Restaurantes				-
	Licorerías	-			

Otros: \_\_\_\_\_

2. ¿Existen zonas en los locales con un área de fumadores o climatizado?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

3. ¿Conoce usted algún establecimiento que proporcione un espacio para el segmento infantil?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

4. A la hora de escoger el tipo de establecimiento (en pareja, familia o grupo de amigos), ¿cuál son los factores más importantes en su decisión?

	<b>Factores</b>	Bares	Restaurantes
<b>Locales</b>	Calidad de producto y servicio		
	Tiempo de Servicio		
	Variedad		
	Infraestructura		
	Ubicación		

5. ¿Cuál es el tiempo estimado que usted está dispuesto a esperar por nuestro servicio?

- 5 min a 10 min\_\_\_\_\_
- 10 min a 15 min\_\_\_\_\_
- 15 min a 20 min\_\_\_\_\_

6. ¿Se siente satisfecho con el servicio que ha recibido en los establecimientos que visita en la ciudad?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

7. Seleccione cuáles son sus inconformidades de las atenciones en los distintos sitios que ha visitado. (Puede marcar más de uno)

- Lentitud de levantado de pedidos ( )
  - Espacio por cada mesa entre sí ( )
  - Tiempo de espera por cada servicio ( )
  - Seguridad ( )
  - Otros: (Redacte su opinión)\_\_\_\_\_
- 

8. ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde doble ambiente de bar y restaurante dentro de la ciudad?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

9. ¿Le gustaría que en la ciudad de Granada se ubique un bar - restaurante recreativo para jóvenes y adultos con buen servicio y que pueda estar con la familia?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

Si contesta no, porque:

---

10. ¿Quién le gustaría que le atienda en nuestro local?

- Varón ( )
- Mujer ( )
- Ambos sexos ( )

11. ¿Con qué tipo de entretenimiento prefiere que cuente nuestro negocio?  
(Puede marcar más de una vez con X las opciones).

- Música en vivo\_\_\_\_\_
- Roconola\_\_\_\_\_
- Mesa de Billar\_\_\_\_\_
- Mesa de Fútbolín\_\_\_\_\_
- Tiro de Dardos\_\_\_\_\_
- Juegos Inflables (Brinca Brinca)\_\_\_\_\_
- Partidos en Vivos\_\_\_\_\_
- Otros\_\_\_\_\_

12. ¿Desearía contar con un área de fumadores?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

### III- Sección del precio de los productos y servicios de bares y restaurantes en la ciudad de Granada.

1. ¿Cuánto usted paga por cada uno de los diferentes platillos que usted consume? (Marque con una X).

	<b>Precio (en córdobas)</b>	50	75	100	150	Más de 200	Sugerido*
<b>Platos de comidas en un restaurante</b>	Desayunos	-	-	-	-	-	
	Nica Mix (gallo pinto, queso, chorizo, tajadas)						

	Nica Medio (gallo pinto, queso o huevo, pan o tortilla)						
	Entradas	-	-	-	-	-	
	Ensalada crapesse						
	Ensalada Nativa						
	Platos Fuertes	-	-	-	-	-	
	Filete de pollo parrilla						
	Filete de pollo plancha						
	Churrasco						
	Costilla de Cerdo						
	Mariscos	-	-	-	-	-	
	Ceviche						
	Filete de curvina						
	Langosta al Vino						

	Postres	-	-	-	-	-	
	Helado						
	Tres Leches						
	Pio quinto						
	Buñuelos						
	Sopa borracha						

\* Precio máximo que está dispuesto a pagar por el platillo.

2. ¿Cuánto usted paga por cada uno de los diferentes tipos de bebidas que prefiere ingerir en dichos negocios?

	<b>Precio (en córdobas)</b>	25	35	50	75	Más de 100
<b>Bebidas proporcionadas en los negocios (Por preferencia del cliente)</b>	Cervezas	-	-	-	-	-
	Toña					
	Victoria					
	Premium					
	Corona					
	Heineken					
	Vino	-	-	-	-	-

	Lazo Blanco					
	Lazo Tinto					
	Undurraga Blanco					
	Undurraga Tinto					
	Ron	-	-	-	-	-
	Ron Flor de Caña					
	Extra Lite					
	Añejo Clásico					
	Gran Reserva					
	Bacardi					
	Vodka	-	-	-	-	-
	Finlandia					
	Sky					
	Absolute					
	Smirnoff					
	Tequilas shots	-	-	-	-	-
	José Cuervo					
	Don Julio					
	Herradura Reposado					

	Herradura Blanco					
	Patrón Blanco					
	Patrón Reposado					
	Whisky	-	-	-	-	-
	Jhonny Walker					
	Jack Daniels					
	Something Especial					
	Jhonny Red					
	Jhonny Black					
	Cócteles	-	-	-	-	-
	Daiquiri					
	Piña Colada					
	Margarita					

\* Precio máximo que está dispuesto a pagar por bebida.

#### IV- Sección de la plaza (localidad) de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.

1. Marque con X el tipo de establecimiento y la frecuencia que asiste a estos lugares:

	<b>Frecuencia (en una quincena)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>De 5 o más</b>
--	-------------------------------------	----------	----------	----------	----------	-------------------



<b>Local</b>	Bares					
	Discotecas					
	Restaurantes					
	Licorerías					

2. ¿En qué punto de la ciudad se ubican los locales que usted visita con frecuencia?

	<b>Dirección</b>	Centro de la ciudad	Calle La Calzada	Plaza La Inmaculada
<b>Local</b>	Bares			
	Discotecas			
	Restaurantes			
	Licorerías			

- Otros \_\_\_\_\_

3. ¿En qué sector de la ciudad le gustaría que se ubicara nuestro bar - restaurante?

- Centro de la Ciudad\_\_\_\_\_
- Calle La Calzada\_\_\_\_\_
- Plaza La Inmaculada\_\_\_\_\_

4. ¿Qué tipo de ambiente presentan los locales que usted visita?

	<b>Estilo</b>	Restaurante	Bar

<b>Ambiente</b>	Musical		
	Europeo		
	Paisajes nacionales		
	Discoteca		
	Deportivo		
	Familiar		

**V- Sección de la publicidad (comunicación comercial) de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.**

1. ¿A través de qué medios conoce la apertura de un nuevo establecimiento?

	<b>Tipo de publicidad</b>	Bares	Restaurantes
<b>Local</b>	Periódicos		
	Radio		
	Televisión		
	Experiencias de otras personas		
	Boletas		
	Mantas Publicitarias		

	Redes Sociales		
--	-------------------	--	--

- Otros \_\_\_\_\_

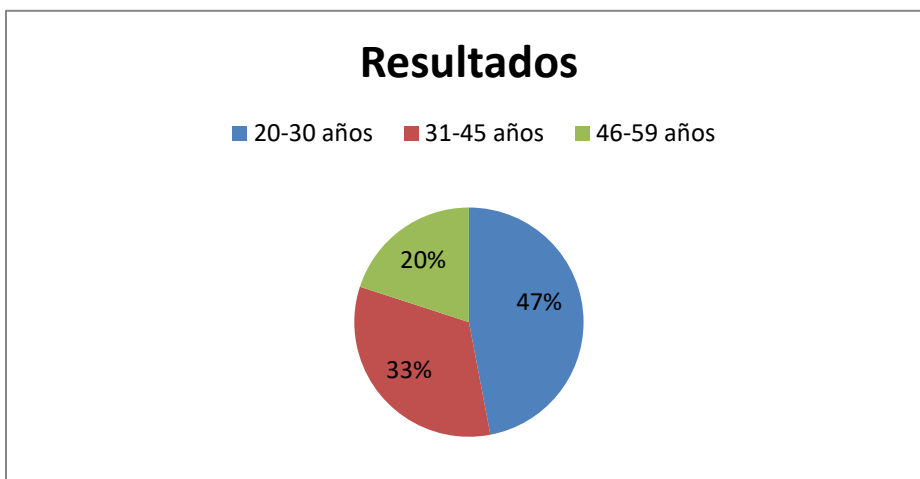
2. Una vez que capta la información de la publicidad usted ¿Va a comprobar dichas promociones?

- Si ( )
- No ( )
- Si es no, porque: \_\_\_\_\_

**Anexos No. II:**  
**Resultados Obtenidos de la encuestas aplicado a**  
**los consumidores de la ciudad de Granada.**

## I. Datos Generales del encuestado

### Edad



**Gráfico 1 - Edad Encuestados**

Sobre la edad estuvieron en rangos de 20 a 30 años, de 31 a 45 años y de 46 hasta los 59 años, hubo otros habitantes que estaban fuera de estos valores que no lo escogimos. En base a este grafico sabemos que los jóvenes son los que más frecuentan las competencia o locales de las calle de “La Calzada”.

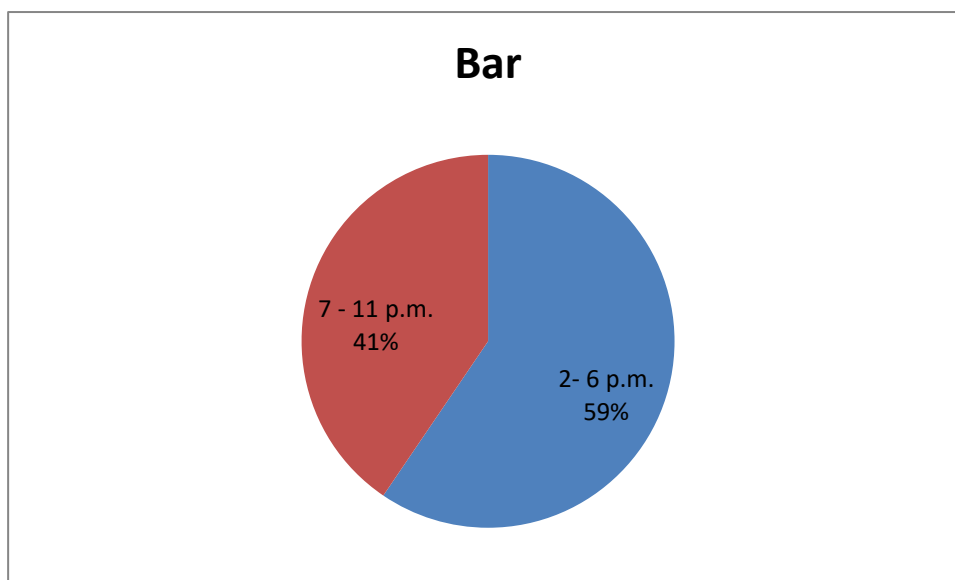


**Gráfico 2 - Sexo Encuestados**

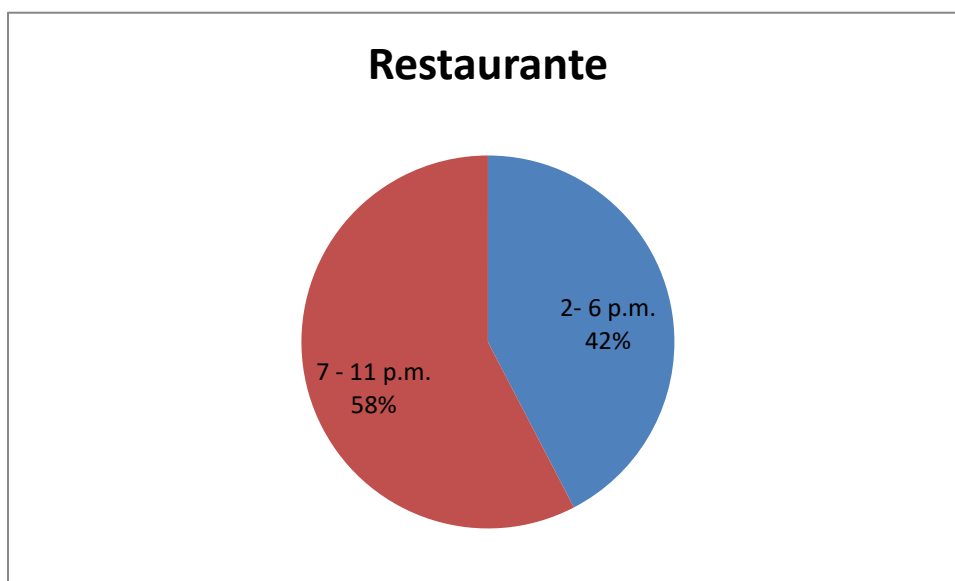
De los 266 encuestados 114 abarcaron mujeres y 152 fueron varones.

## II. Sección de productos y servicios de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.

1- ¿En qué horario usted asiste a estos establecimientos?



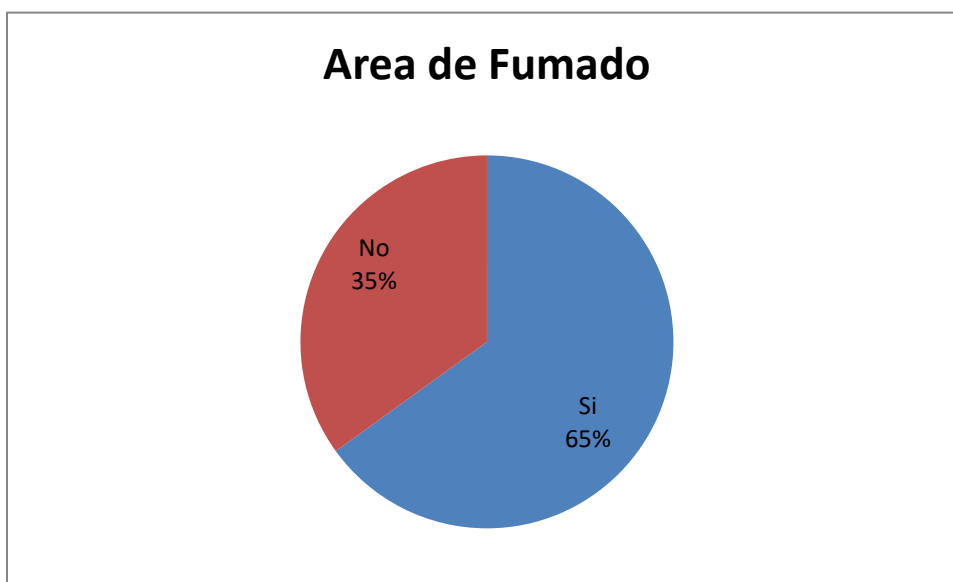
**Gráfico 3 - Horario Bar**



**Gráfico 4 - Horario Restaurante**

La preferencia de los encuestados sobre cuál es el horario a la que frecuenta a los negocios. –con respecto al restaurantes la gente eligió más durante la noche (pasado de las 6 de la tarde), de igual forma al consumir en los bares.

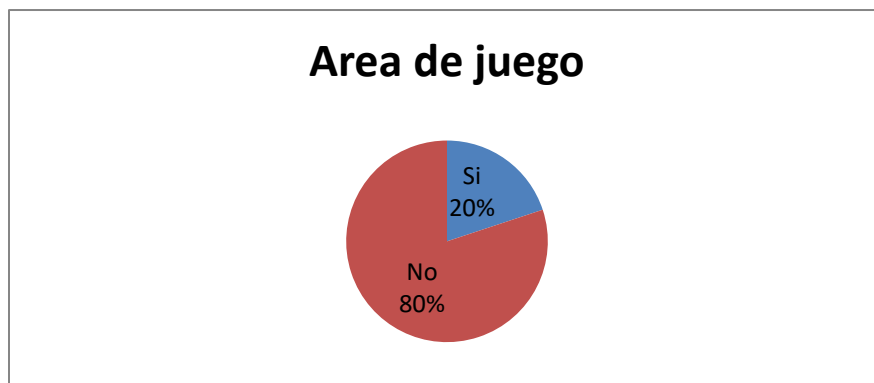
2- ¿Existen zonas en los locales con un área de fumadores o climatizado?



**Gráfico 5 - Área de Fumado**

Con una buena diferencia de opiniones la mayoría de los encuestados desean zonas de fumados en cualquier negocio que consuma.

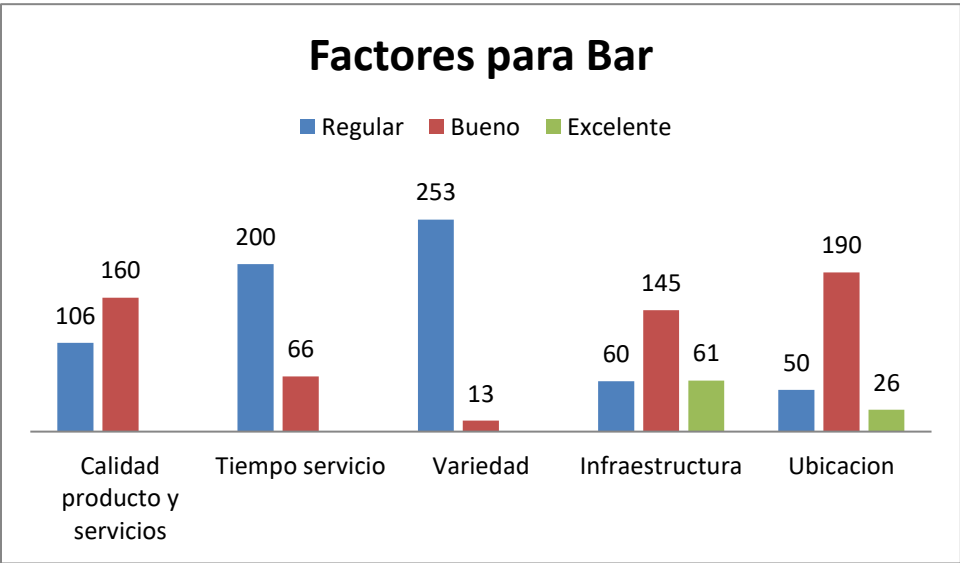
3- ¿Conoce usted algún establecimiento que proporcione un espacio para el segmento infantil?



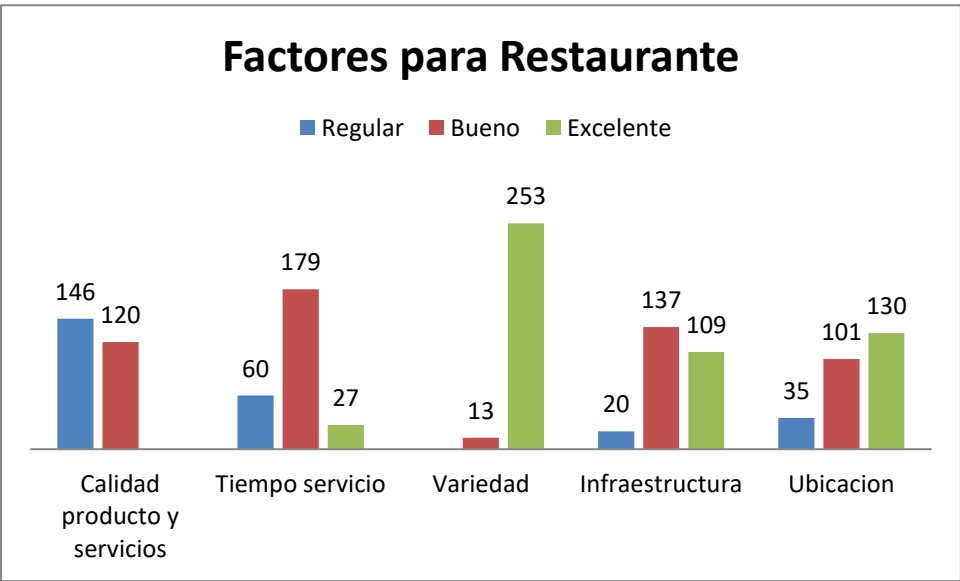
**Gráfico 6 - Área de Juego**

De los encuestados que frecuentan los locales de Granada dieron que hay una ausencia de área infantil.

4- ¿Cuál son los factores más importantes en su decisión?



**Gráfico 7 - Factores Decisión Bar**



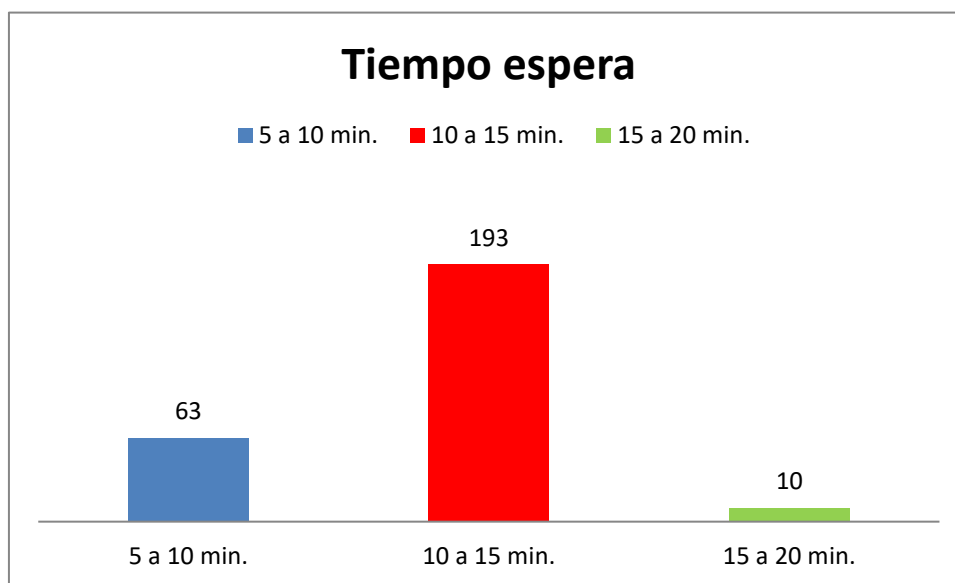
**Gráfico 8 - Factores Decisión Restaurante**



En esta sección de la pregunta de la encuesta lo dividimos en parte de los bares y la otra en parte en los restaurantes:

Los factores destacables según los encuestados en los bares fue la variedad, siguiéndole el tiempo de servicio, después la ubicación por ende al no contar de platillos conocidos y la preparación de los mismos son los que marca la diferencia en estos negocios. En parte de los restaurantes presente casi una similar opinión pero con la diferencia de que estos tiene un nivel de satisfacción a la variedad, ubicación e infraestructura, pero con un déficit a la valoración de la calidad de los negocios.

5- ¿Cuál es el tiempo estimado que usted está dispuesto a esperar por nuestro servicio?



**Gráfico 9 - Tiempo Espera Servicio**

Este análisis refuerza en parte a la anterior pregunta en cuanto está dispuesto a esperar una orden de producto (platillos, postres, bebidas y otros). Los cuales la mayoría opina que solamente esperarían alrededor de 10 a 15 minutos.

6- ¿Se siente satisfecho con el servicio que ha recibido en los establecimientos que visita en la ciudad?



**Gráfico 10 - Nivel Satisfacción**

Alrededor del 80% (213 personas encuestadas) siente un muy buen trato, las habilidades de levantar las ordenes y la atención de cada cliente.

7- Seleccione cuáles son sus inconformidades de las atenciones en los distintos sitios que ha visitado. (Puede marcar a más de uno)

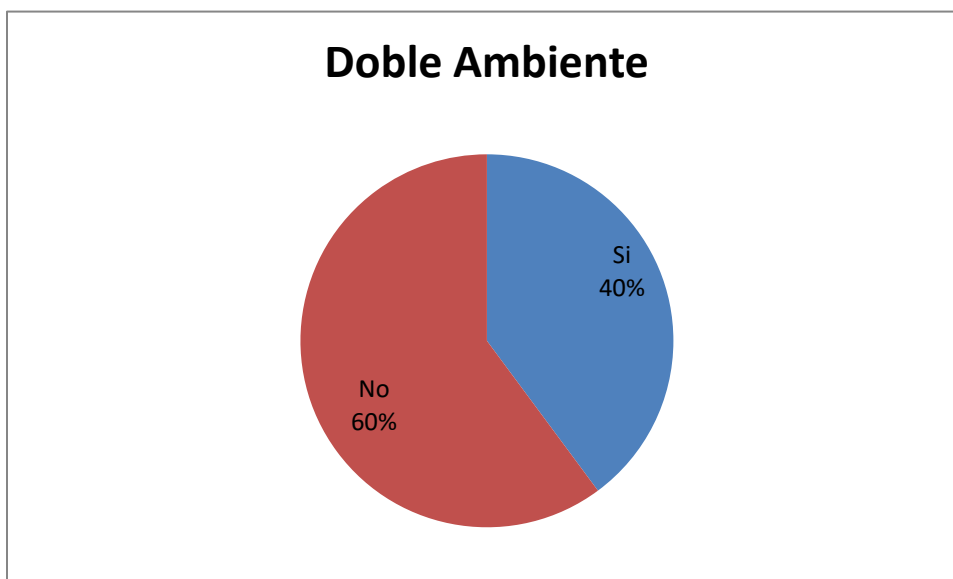
Con respecto a esta pregunta nosotros agrupas las respuestas proporcionadas por los encuestados en 3 grupos y nos da como resultado:



**Gráfico 11 - Factores Inconformidad**

Casi un 50% (o sea 133 personas) las quejas son la lentitud y el tiempo de los servicios, además de los espacios de los objetos dentro del local. Siguiéndole que 80 opiniones dan que la seguridad, los espacios y el tiempo de los negocios son los que afectan su satisfacción.

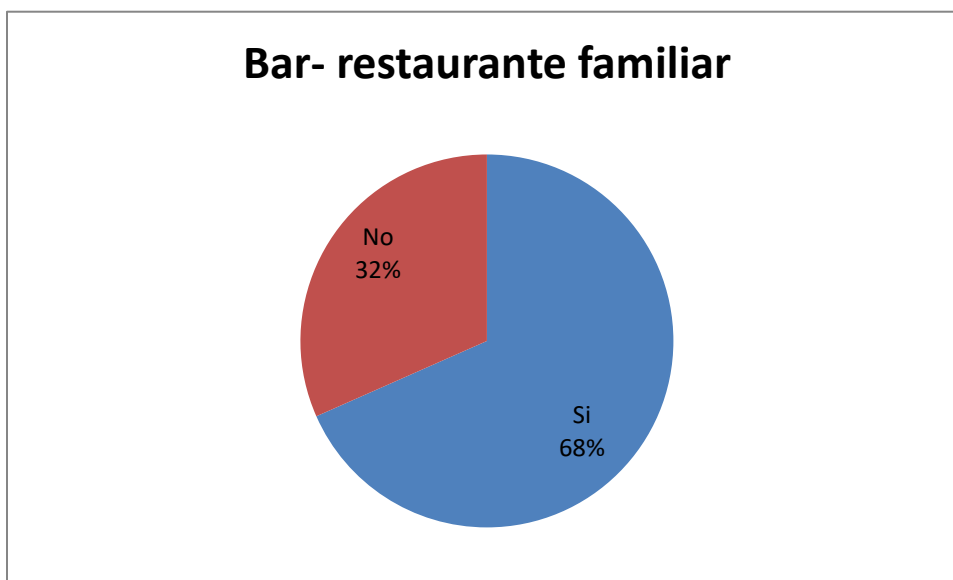
8- ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que brinde doble ambiente de bar y restaurante dentro de la ciudad?



**Gráfico 12 - Ambiente Establecimiento Existe**

Con respecto a las opiniones observamos que un 60% (160 encuestados) no tiene interés de tener presente un ambiente doble debido a que no salen mucho con sus familias. El resto es posible que lo prefieran pero no consumirían con bastante frecuencia a la quincena.

9- ¿Le gustaría que en la ciudad de Granada se ubique un bar - restaurante recreativo para jóvenes y adultos con buen servicio y que pueda estar con la familia?



**Gráfico 13 - Personas Aceptan**

Al preguntarles a los usuarios (181 personas de la encuesta total) de los negocios de Granada ellos estarían dispuestos a buscar un lugar que cuente de dos ambientes y que proporciones una zona de distracción.

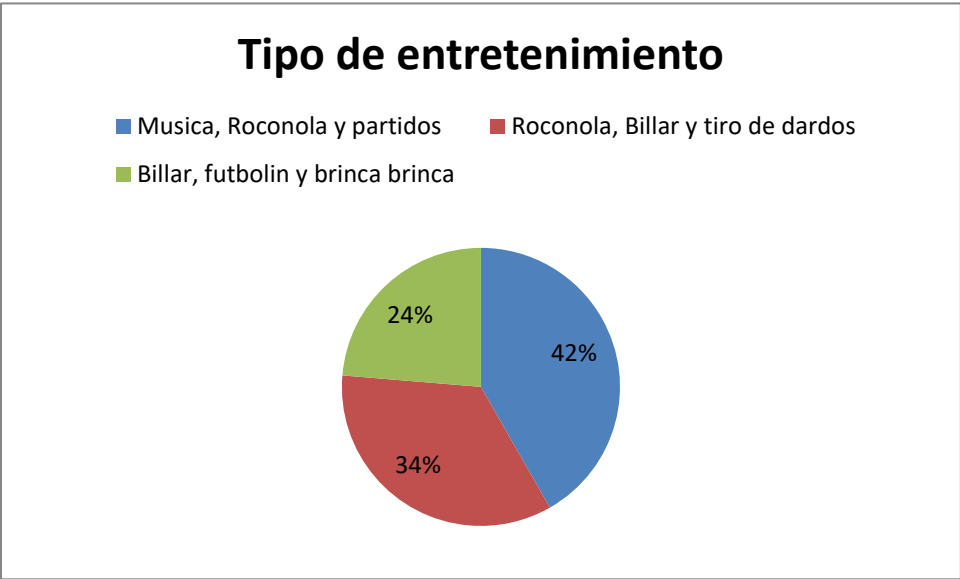
10-¿Quién le gustaría que le atienda en nuestro local?



**Gráfico 14 - Personal Servicio**

A los clientes les gustaría una rotación de meseros a la hora de levantado y proporción de servicios en los locales sin determinar a un favorito. Aproximadamente los que decidieron la opción de ambos sexos fue de 239 individuos.

11-¿Con qué tipo de entretenimiento prefiere que cuente nuestro negocio?



**Gráfico 15 - Tipo de Entretenimiento**

Los agrupamos en 3 porciones o recurrencias de respuestas de los individuos de las encuestas que dieron a una leve aceptación de partidos y música en vivo, seguido de billar, tiro de dardos y uso de Roconola, y de ultimo la proporción de brinca-brinca, futbolín y de billar. Es decir, eligieron los sistemas de entretenimientos grupales (de 2 o más personas) para la distracción dentro de un local de bar o restaurante.

12- ¿Desearía contar con un área de fumadores?

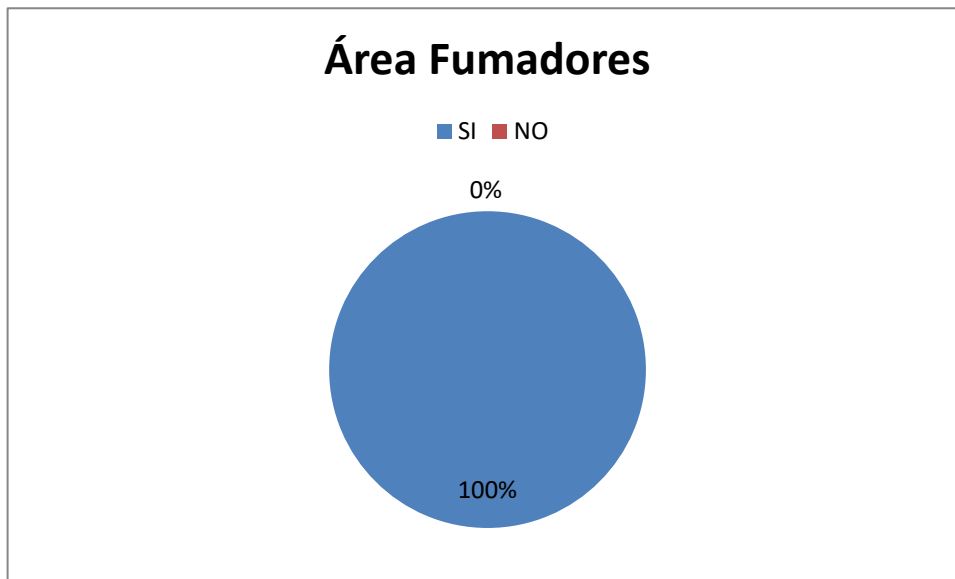


Gráfico 16 - Área de Fumadores

Al preguntar de nuevo en base a un nuevo local que proponga una sala climatizada para los fumadores da una buena aceptación de los encuestados que lo deseen en Granada.

### III. Sección del precio de los productos y servicios de bares y restaurantes en la ciudad de Granada.

1. ¿Cuánto usted paga por cada uno de los diferentes platillos que usted consume?

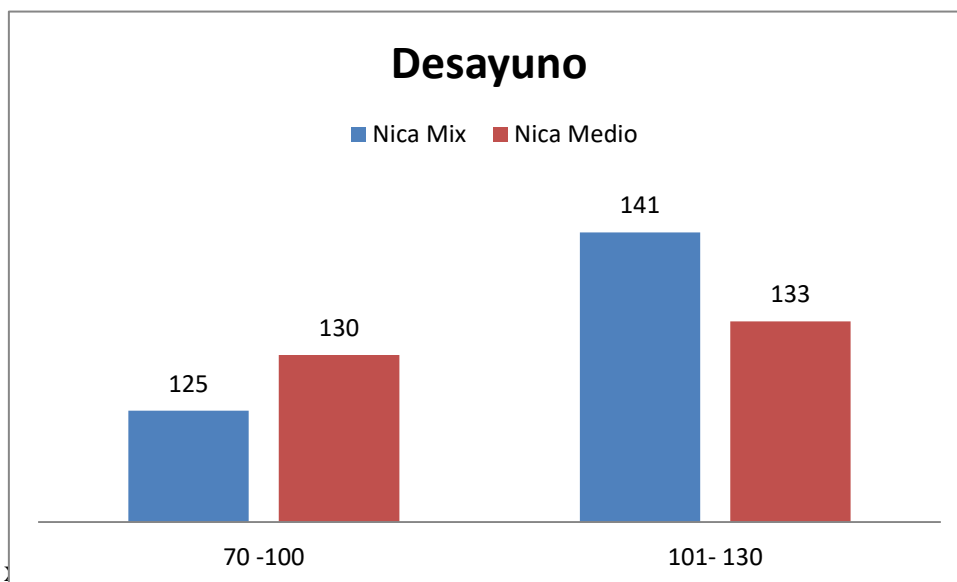


Gráfico 17 - Precio Desayuno

Las respuestas de los encuestados fueron que están dispuestos de pagar un desayuno alrededor de un valor excedido de los C\$100.

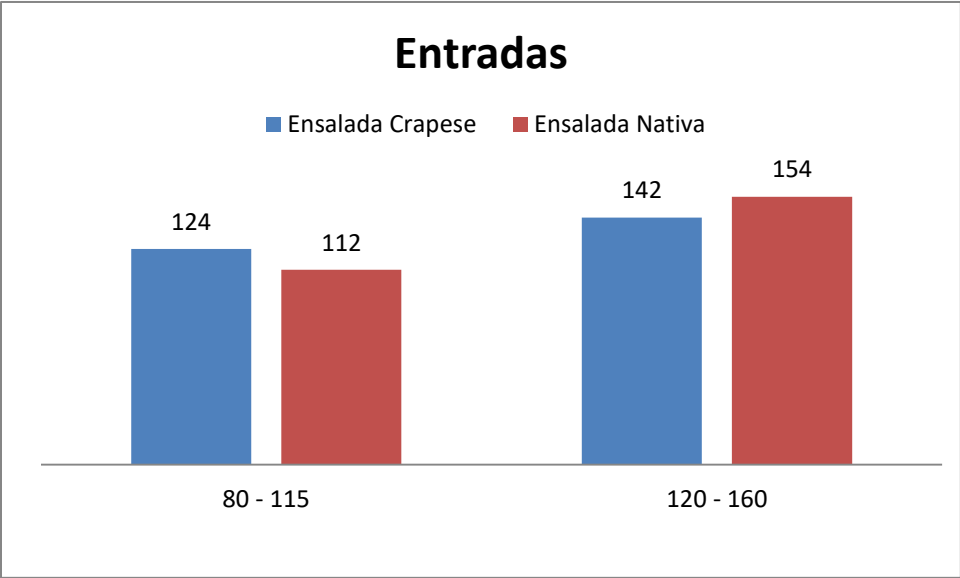


Gráfico 18 - Precio Entrada

En base de las entradas según el tipo de ensalada, las personas están dispuestas a desembolsar dinero, eso es que por la ensalada capresse pagaría por los C\$ 80 y por la ensalada nativa a un monto de C\$ 160.

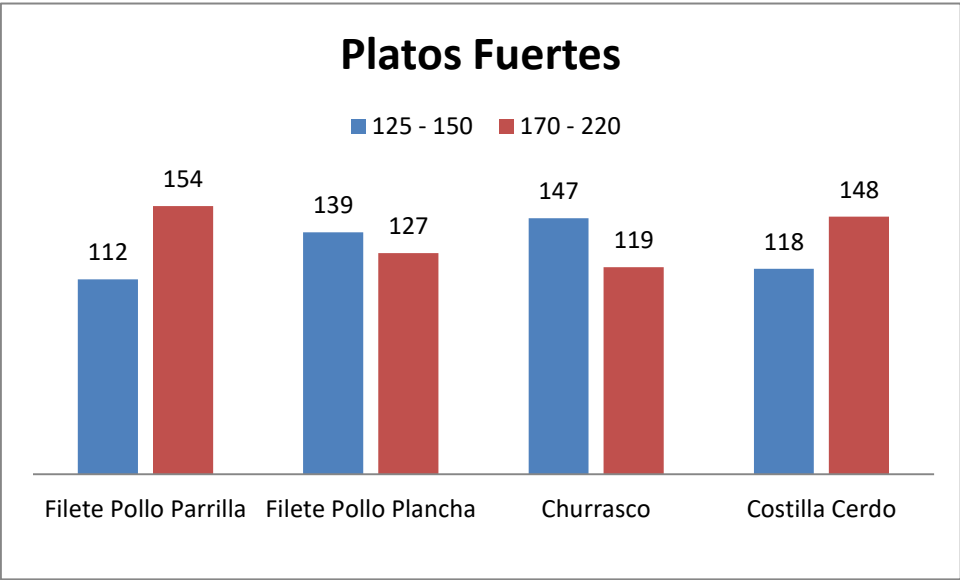
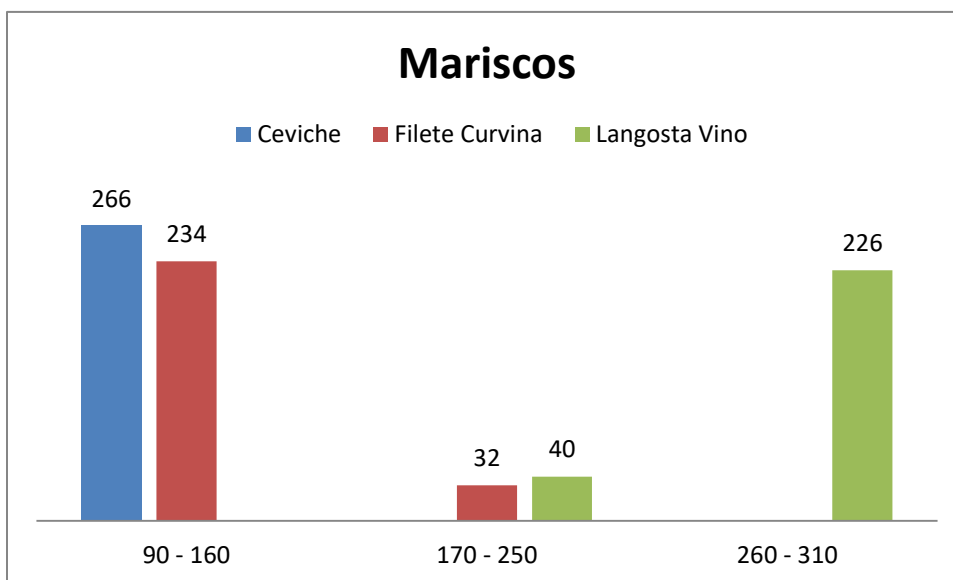


Gráfico 19 - Precio Platos Fuertes

Con respecto a los platos fuertes los encuestados de igual forma están de acuerdo de pagar de las siguientes maneras:

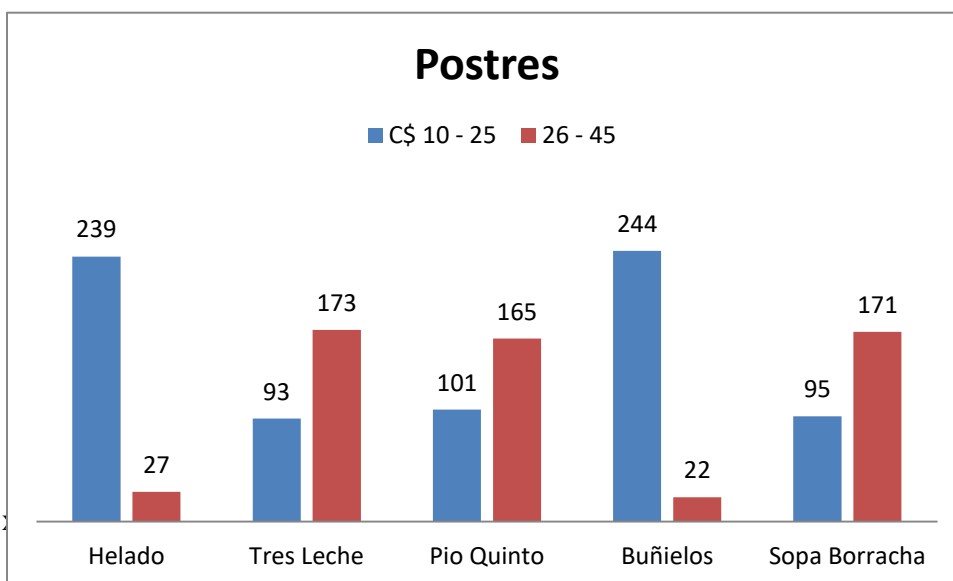
- \* El filete a la Parilla por unos valores entre los C\$170 y C\$ 220.
- \* El filete a la Plancha entre unos C\$125 y C\$ 150.
- \* Al Churrasco se centran entre los C\$ 125 y C\$ 150.
- \* La Costilla de Cerdo por unos C\$170 y C\$220.



**Gráfico 20 - Precio Mariscos**

De igual forma que en la anterior grafica nosotros vemos y analizamos por:

- \* Plato Ceviche encuestados están dispuesto de pagar no más de C\$ 160.
- \* Filete Curvina las personas pagarían a un valor no más de C\$ 160.
- \* Langosta al Vino los encuestados pueden pagar el plato por no más de C\$310.

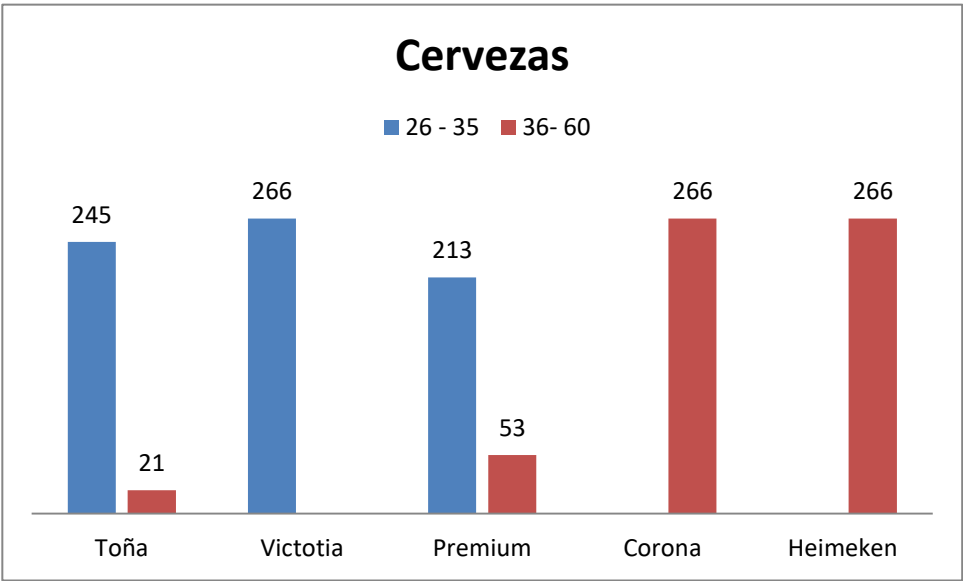


**Gráfico 21 - Postres**



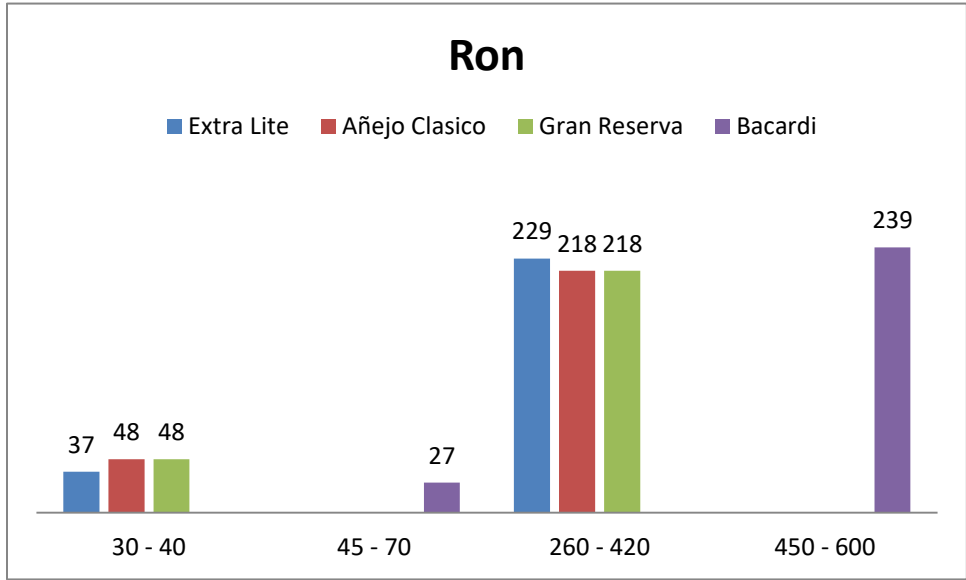
En el caso de los postres las personas seleccionadas dieron que podrían gastar por los helados y los buñuelos hasta C\$ 25, y que para los demás estarían dispuestos a pagar hasta C\$45.

2. ¿Cuánto usted paga por cada uno de los diferentes tipos de bebidas que usted prefiere ingerir en dichos negocios?



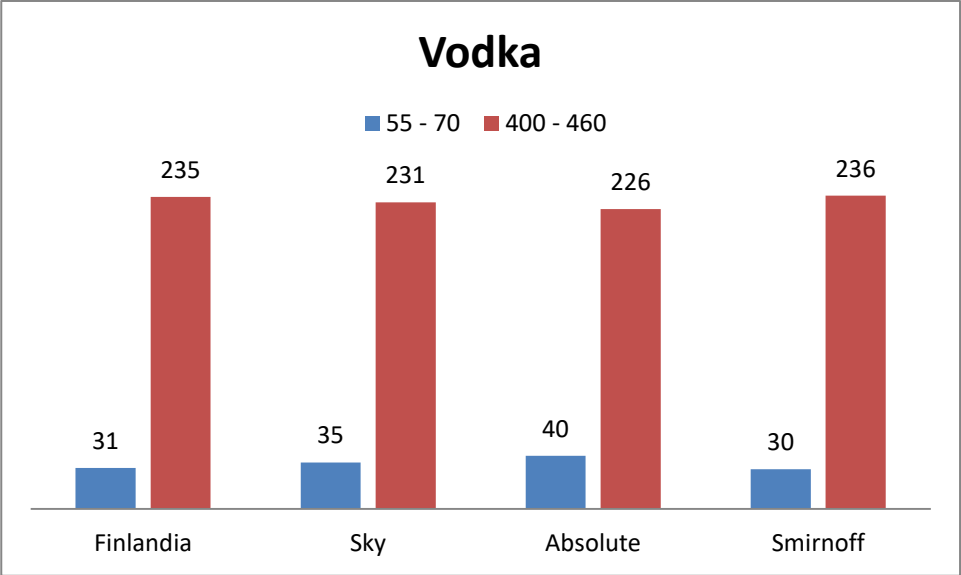
**Gráfico 22 - Precio Cervezas**

Metiéndonos en la sección de las cervezas desde las Toñas, las Victorias y las Premium, los cuales están dispuestos a desembolsar C\$ 35, y que las Coronas y las Heineken por un monto de C\$ 60.



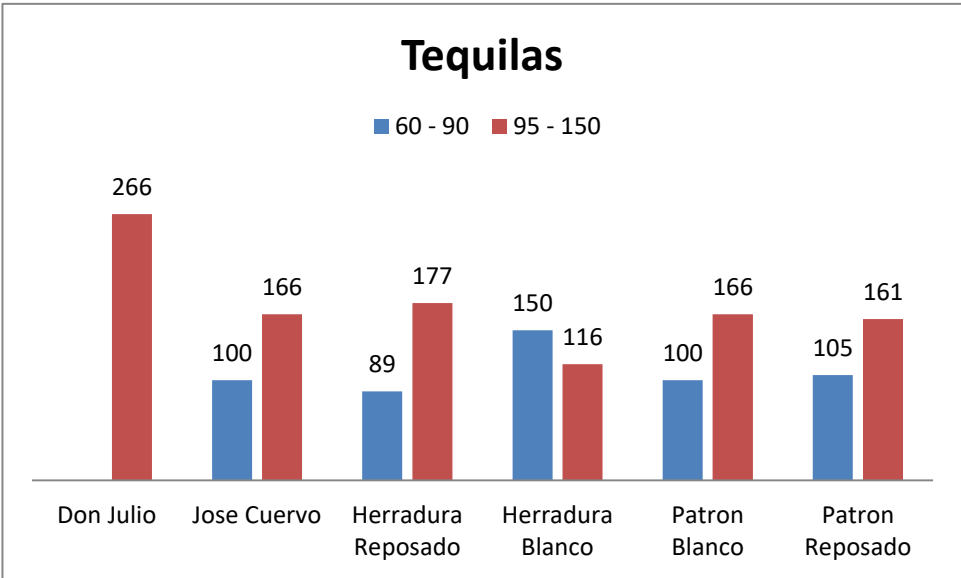
**Gráfico 23 - Precio Ron**

Por los rones, los tragos y botellas que incluyen la Extra Lite, el Añejo Clásico y la Gran Reserva en pagar hasta un monto de C\$ 40 y C\$ 420 a los sumo, pero en el caso de la Bacardi los usuarios darían por un monto de C\$ 70 y C\$ 600.



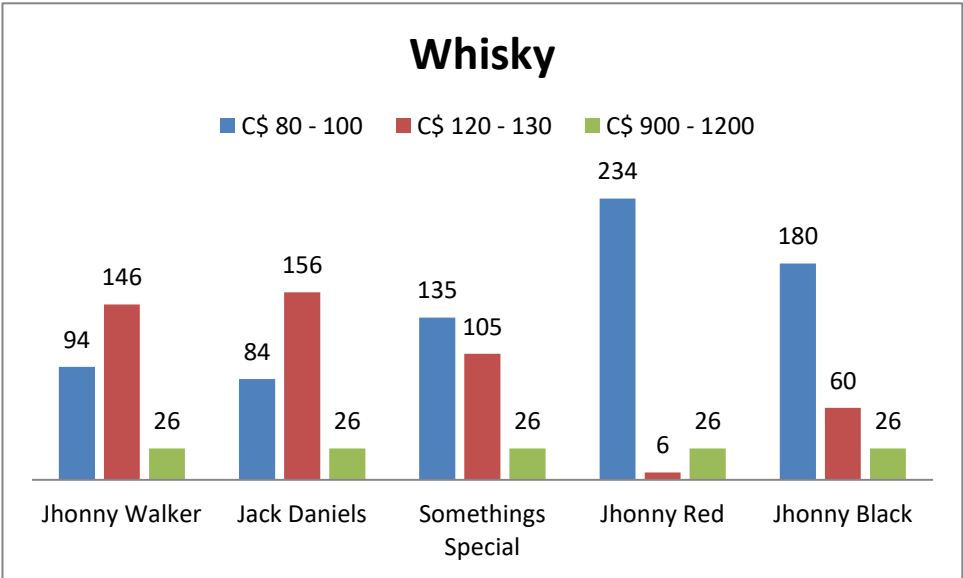
**Gráfico 24 - Precio Vodka**

Al momento de los Vodka la mayoría de los encuestados están dispuestos a ofrecer los valores de C\$ 70 por trago y C\$ 460 en botellas respectivamente.



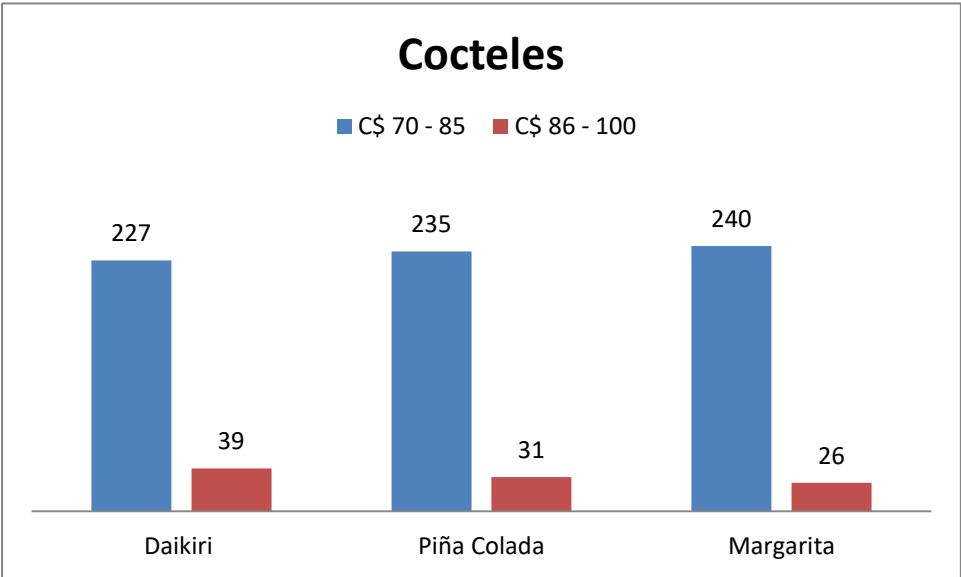
**Gráfico 25 - Precio Tequila**

En parte de los tequilas de igual forma los individuos están por entender que pagarían por cada tipo de tequila un valor de C\$ 150.



**Gráfico 26 - Precio Whisky**

En el caso de los Whiskys el Johnny Walker y Jack Daniels las personas estarían dispuestos a consumir por precios de C\$ 130, por el Somethings Special, el Johnny Red y el Johnny Black ellos alcanzarían a pagar C\$ 100.

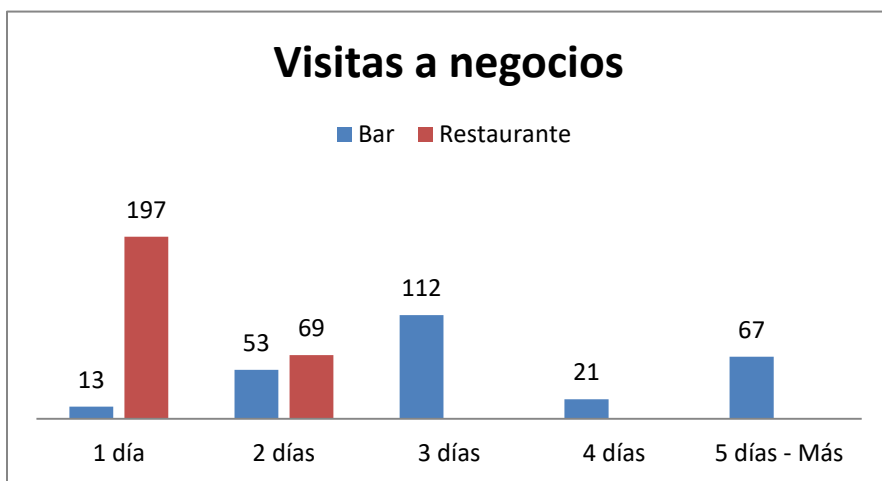


**Gráfico 27 - Precio Cocteles**

En los cocteles los encuestados dieron por mayoría que solamente pagarían por montos de C\$ 85.

#### IV. Sección de la plaza (localidad) de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.

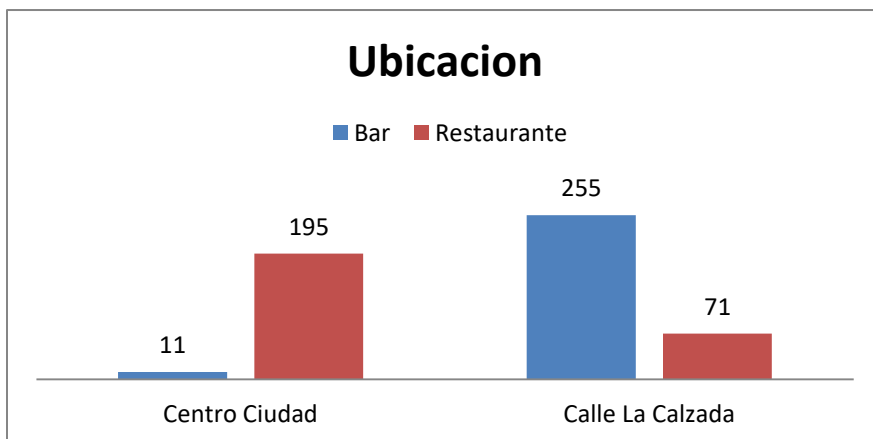
- a. Marque con X el tipo de establecimiento y la frecuencia que asiste a esto lugares:



**Gráfico 28 - Frecuencia de Visita**

Los sujetos dan por conocimiento que en la quincena visitan a lo sumo 1 vez a los restaurantes, pero en cara de los bares ellos frecuentan hasta 3 veces.

- b. ¿En qué punto de la ciudad se ubican los locales que usted visita con frecuencia?



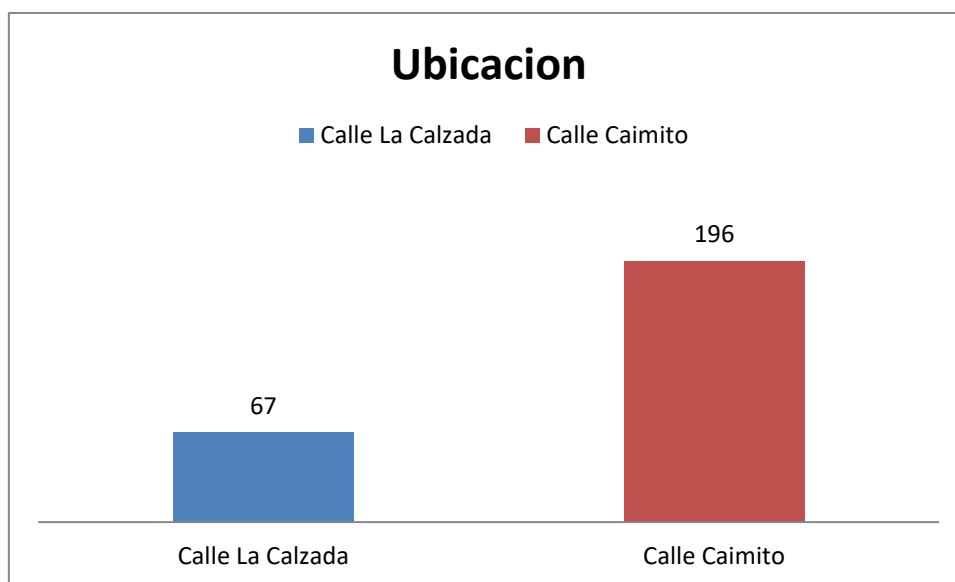
**Gráfico 29 - Localización Negocios Existente**

En parte de la localización de los negocios las personas opinaron que un:

\* Bar sobre la Calle La Calzada

\* Restaurante cerca del centro de la ciudad.

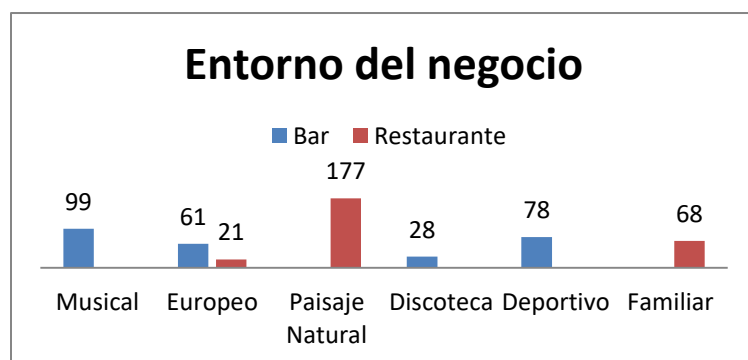
5. ¿En qué sector de la ciudad le gustaría que se ubicara nuestro bar - restaurante?



**Gráfico 30 - Localización Negocio**

En énfasis de un nuevo negocio que combine los dos sectores los encuestados dan por mayoría la ubicación del local sobre la Calle Caimito.

6. ¿Qué tipo de ambiente presentan los locales que usted visita?

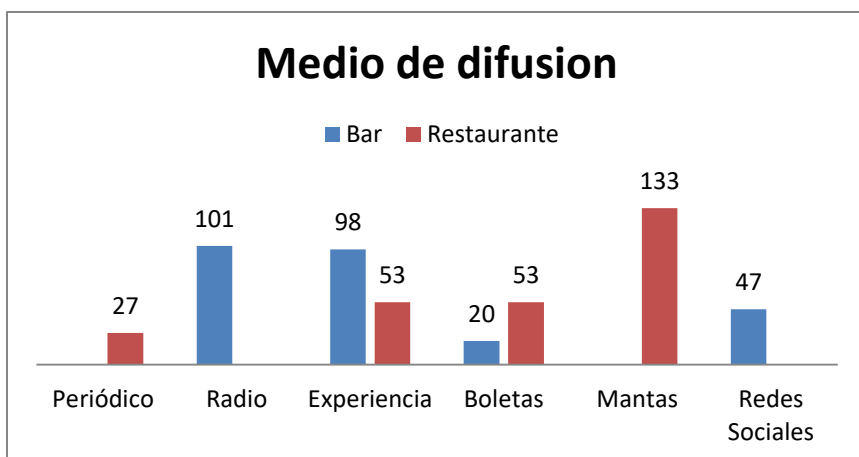


**Gráfico 31 - Ambiente Local**

Con respecto a esta cuestión los individuos proveyeron que tiene que ser de paisaje natural, seguido de entorno musical y después a lo deportivo.

**V. Sección de la publicidad (comunicación comercial) de los bares y restaurantes en la ciudad de Granada.**

1. ¿A través de qué medios conoce la apertura de un nuevo establecimiento?



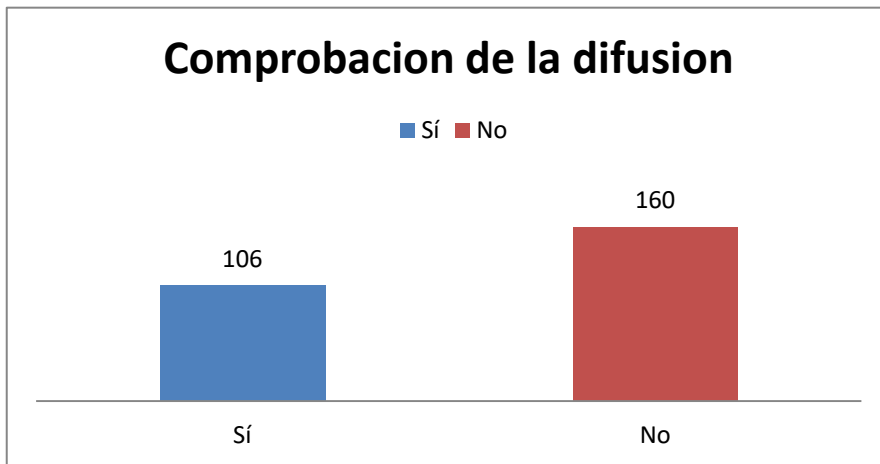
**Gráfico 32 - Medio Difusión**

En la forma de difundir las aperturas los sujetos expresaron que en un:

\* Bar lo saben a través de la radio y la experiencia de conocidos.

\* Restaurante debido a las mantas, boletas y experiencias de otros.

2. Una vez que capta la información de la publicidad usted ¿Va a comprobar dichas promociones?



**Gráfico 33 - Comprobar Difusión**

Los encuestados llenaron que al captar de dicha difusión no van comprobar de si es verdad o no sobre los eventos de un negocio.

**Anexos No. III:**  
**Entrevista realizada a un miembro de los**  
**competidores**



## Encuesta aplicada a los negocios competidores de la ciudad de Granada.

A continuación se le presentará una serie de requisitos (si desea completarlo todo) para una mejor aclaración al momento de diferenciar los resultados finales de la encuesta.

### I- Datos Generales del negocio

Nombre del negocio: \_\_\_\_\_

1. ¿Dónde se encuentra ubicado?

2. ¿Desde qué hora se comienza a operar el local? (Marque con una X).

Horarios	De 9 a.m. a 9 p.m.	De 2 p.m. a 8 p.m.	De 7 p.m. a 12 m.n.	6 p.m. a más de las 12 m.n.
Local				

Otros: \_\_\_\_\_

3. ¿Existen en el local una zona de fumadores o climatizado?

- Sí\_\_\_\_\_
- No\_\_\_\_\_

4. ¿Cuánto es la cantidad de personal para este local?

5. ¿Cuáles son las dimensiones del local?

## II- Servicio de productos de alimentos y bebidas

6. ¿Cuál es el número de clientes que consume en el local por cada hora?  
(Marque con una X).

# de clientes	De 1 a 4	De 5 a 8	De 9 a más
Local			

7. ¿De qué forma vienen los consumidores? (Marque con una X).

Forma de ingreso	Individual	Pareja	En familia (incluyen niños)	Grupo de 3 a 4 personas
Local				

Otros: \_\_\_\_\_

8. ¿Cuál es el tiempo estimado para tomar la orden de los clientes por cada servicio?

- 5 min a 10 min\_\_\_\_\_
- 10 min a 15 min\_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

9. ¿Con cuántos platillos presentan en el menú del negocio? ¿Cuál es el platillo que destaca más?

10. ¿Con cuántas bebidas presentan en el menú del negocio?

11. ¿Cómo cuantos platillos y bebidas son los que se venden por día?

### III- Promociones y publicidad

12. Realizan algún tipo de eventos especial en fechas específicas

Sí\_\_\_\_\_

No\_\_\_\_\_

13. ¿Cuál es el tipo de ambiente presente en el local?

14. ¿Qué medio utiliza para hacerse saber?

15. ¿Qué tipo de entrenamiento tiene el local para los consumidores? Puede marcar más de una vez con un X.

Tipo de entretenimiento	Música estéreo	T.V. para eventos deportivos	Roconola	Presencia de un DJ	Música con grupos musicales
Local					

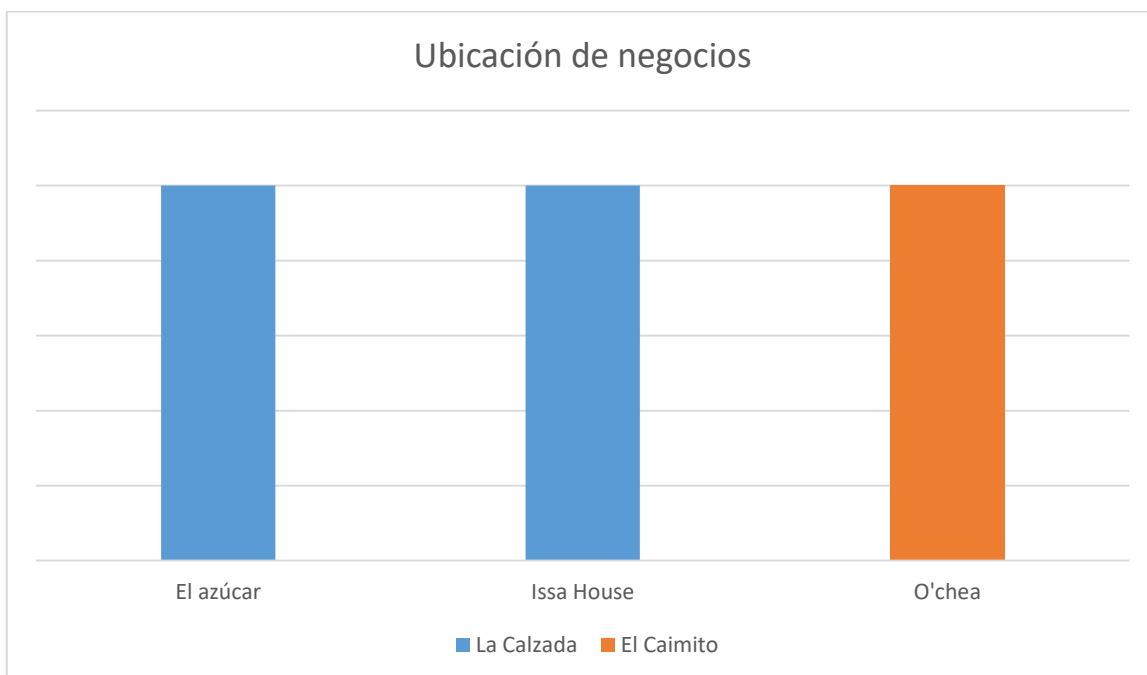
Otros: \_\_\_\_\_

**Anexos No. IV:**  
**Resultados de las entrevistas realizadas a un**  
**miembro de los competidores**

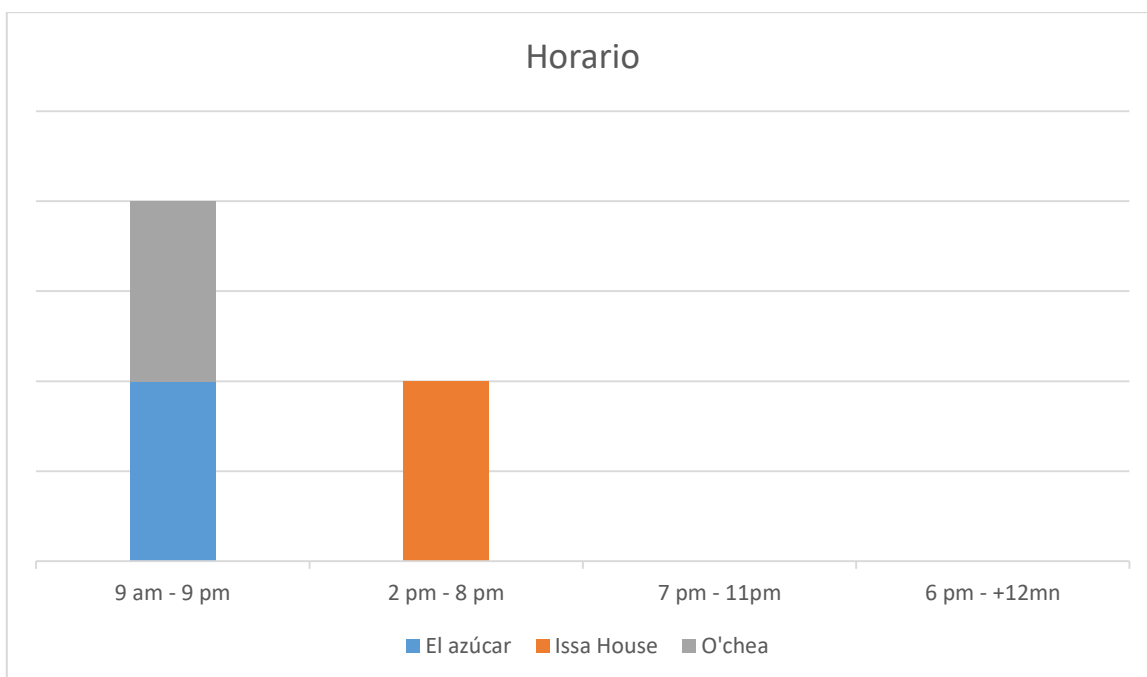
## Encuesta aplicada a los negocios competidores de la ciudad de Granada.

### I- Datos Generales del negocio

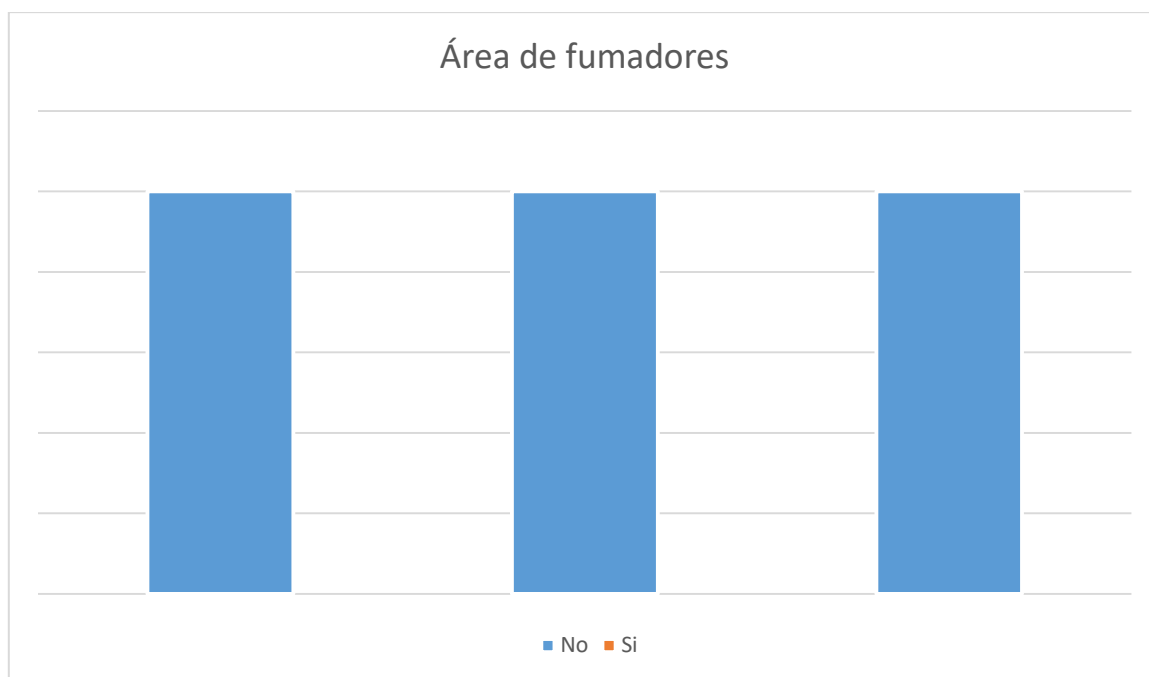
1. ¿Dónde se encuentra ubicado?



2. ¿Desde qué hora se comienza a operar el local? (Marque con una X).



3. ¿Existen en el local una zona de fumadores o climatizado?

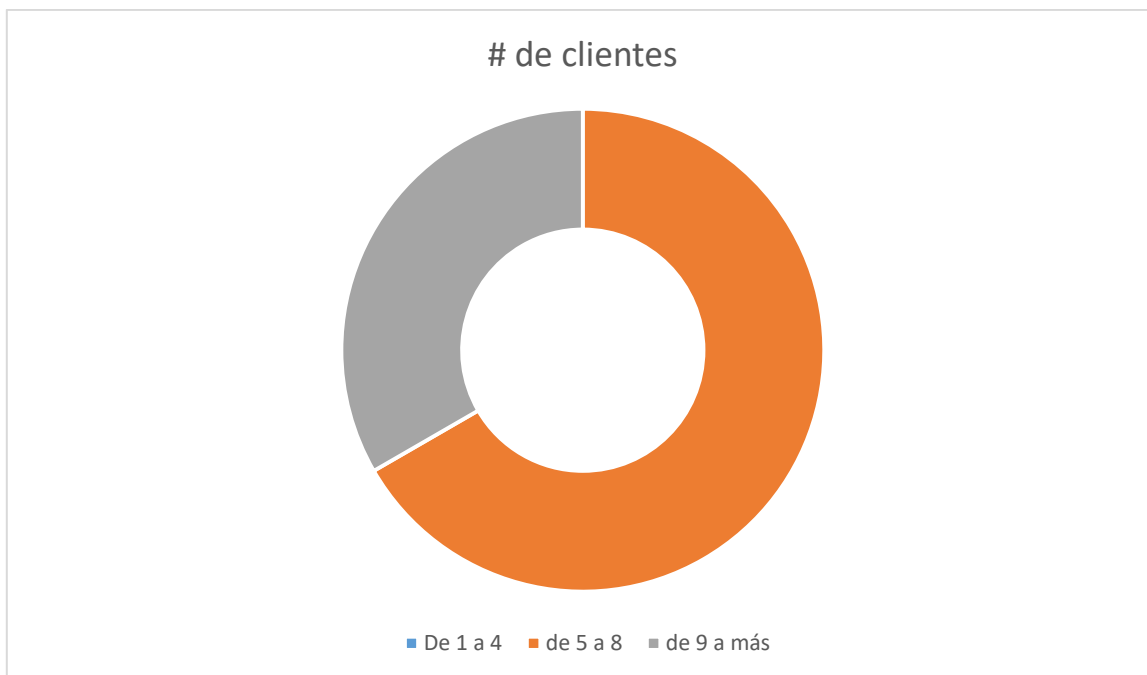


4. ¿Cuánto es la cantidad de personal para este local?

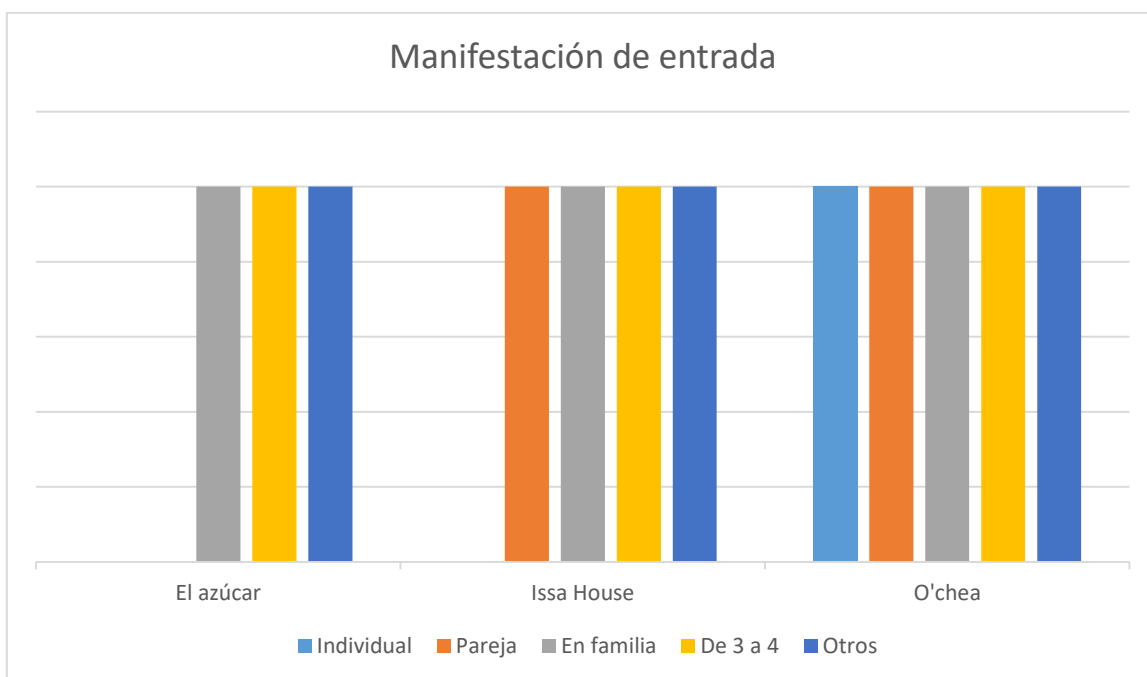
5. ¿Cuáles son las dimensiones del local?

## II- Servicio de productos de alimentos y bebidas

6. ¿Cuál es el número de clientes que consume en el local por cada hora?  
(Marque con una X).

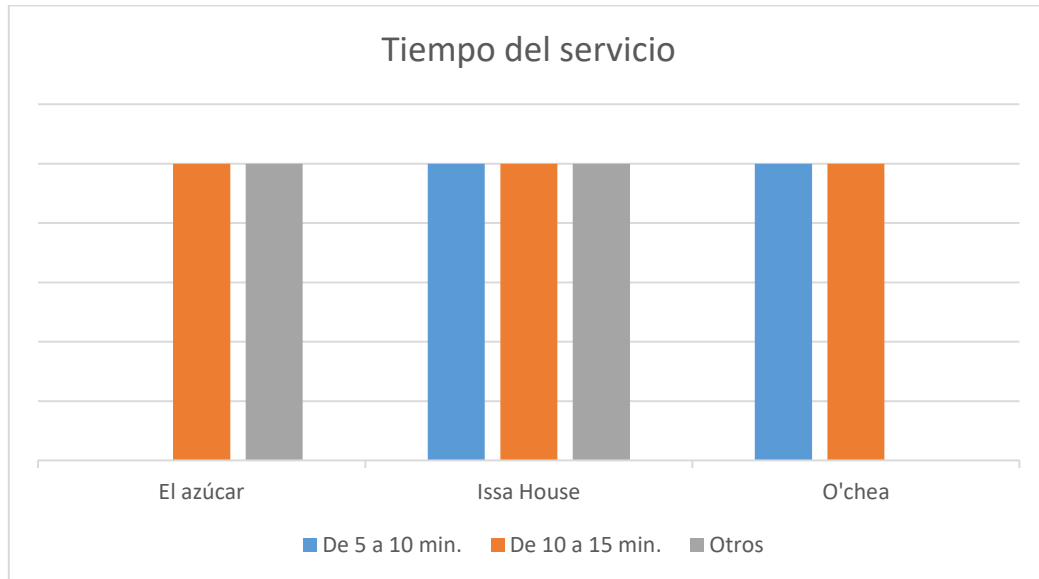


7. ¿De qué forma vienen los consumidores? (Marque con una X).

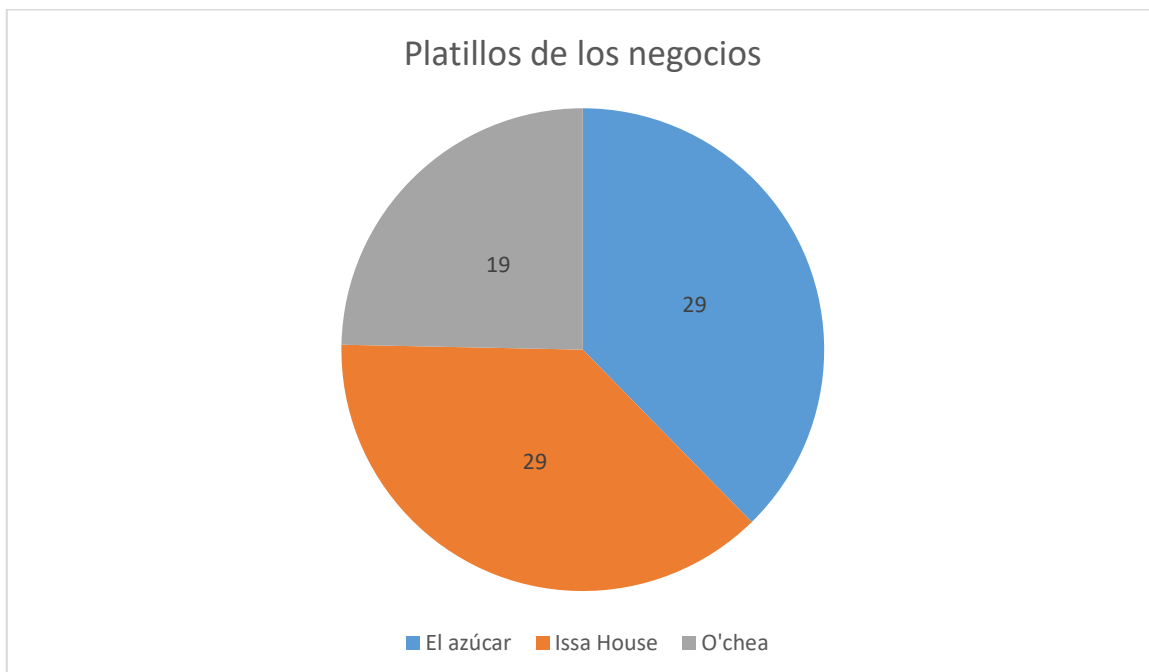


8. ¿Cuál es el tiempo estimado para tomar la orden de los clientes por cada servicio?

- 5 min a 10 min\_\_\_\_\_
- 10 min a 15 min\_\_\_\_\_
- Otros: \_\_\_\_\_

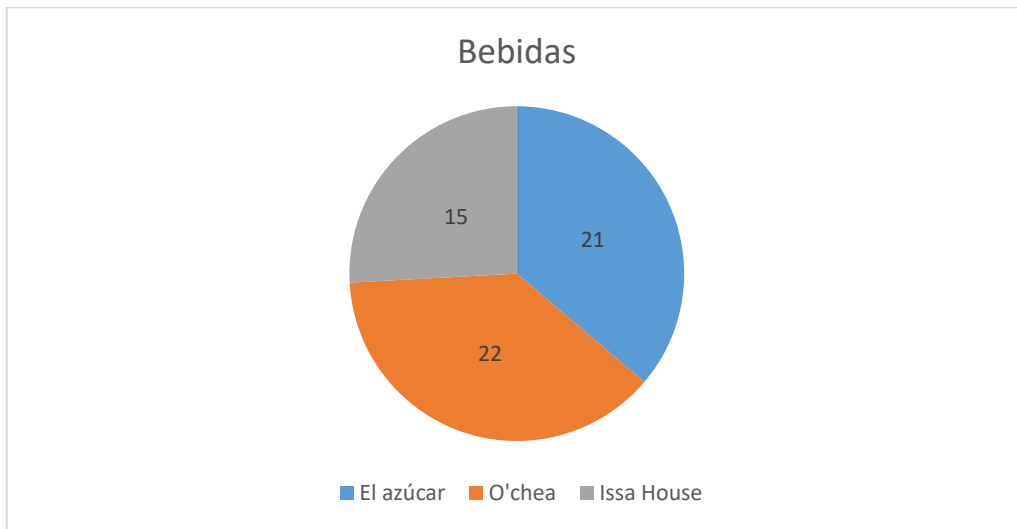


9. ¿Con cuántos platillos presentan en el menú del negocio? ¿Cuál es el platillo que destaca más?





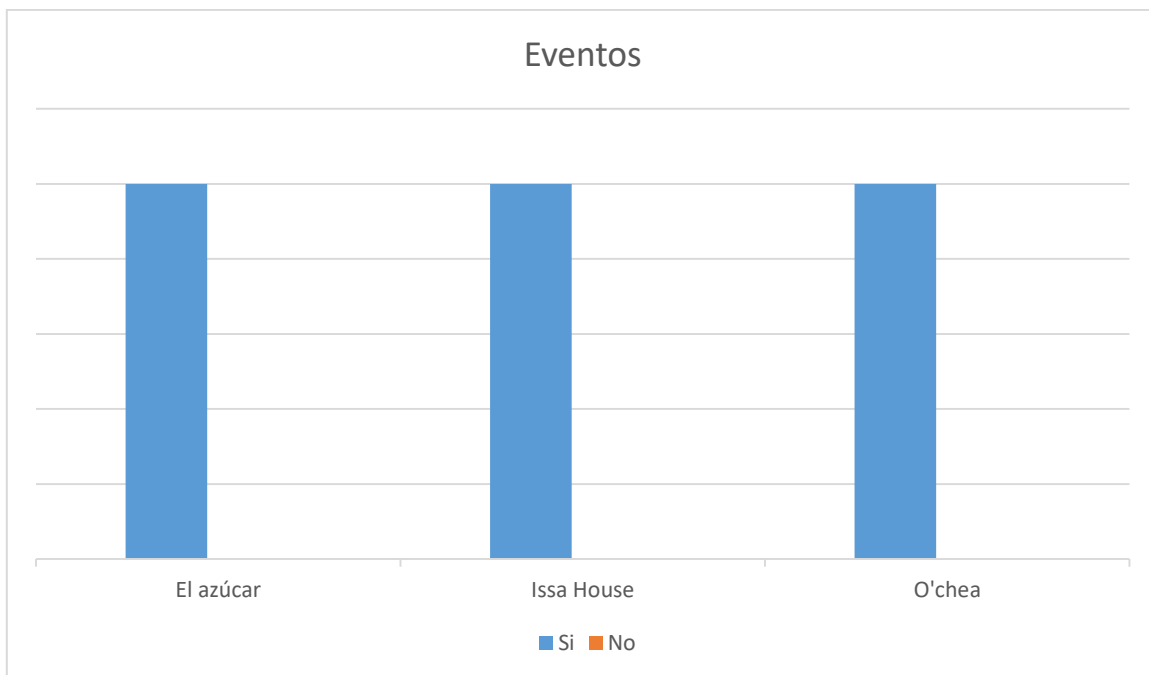
10. ¿Con cuántas bebidas presentan en el menú del negocio? ¿Cuál es el bebida que destaca más?



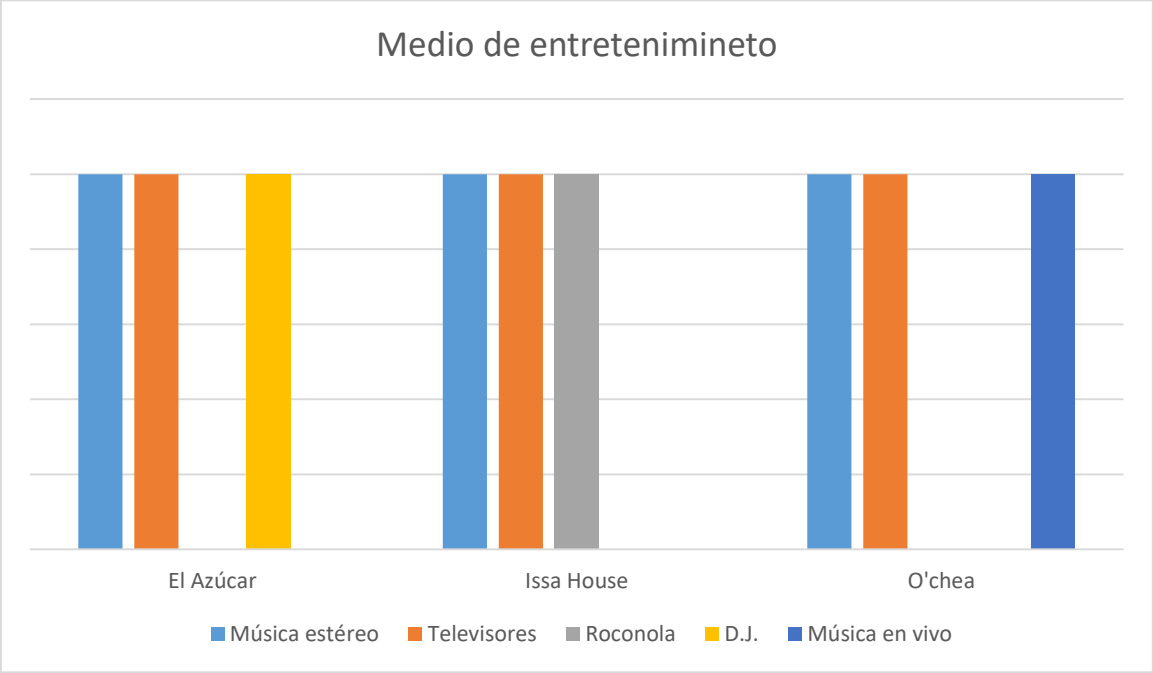
11. ¿Cómo cuantos platillos y bebidas son los que se venden por día?

### III- Promociones y publicidad

12. Realizan algún tipo de eventos especial en fechas específicas



13. ¿Qué tipo de entrenamiento tiene el local para los consumidores? Puede marcar más de una vez con un X.



**Anexos No. V:**  
**Fichas ocupacionales para cada puesto de trabajo**

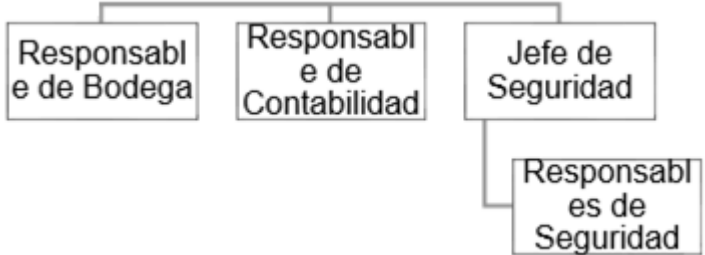
**a).Gerente General Administrativo**

Nombre del Cargo:	Jefe del Restaurante	Código de cargo:
Ubicación:	Gerencia	<div>Gerente General Administrativo</div>
Superior Inmediato:	Ninguno	
Cargos subordinados:	Jefe del bar, Jefe del restaurante, Operador de música, Responsable de bodeguero, Responsable de contabilidad y Jefe de seguridad.	
Definición del Cargo:	Dirigir y administrar el funcionamiento del negocio, de acuerdo a las políticas y objetivos del mismo.	
Funciones:	a) Dirigir y administrar el funcionamiento del negocio con las políticas y objetivos del mismo.  b) Ejercer la representación legal, comercial y administrativa del local.  c) Supervigilar las operaciones de las dos secciones existentes en el local.  d) Delegar a los seleccionados las funciones correspondientes a periodos específicos y sus restricciones.  e) Vigila el cumplimiento de las normas, políticas y procedimientos del sistema de riesgos, manual de organización y comportamiento del personal	

		<p>f) Garantiza mantenimiento y protección de las instalaciones y preserva la imagen física de la empresa o área de trabajo encomendada.</p> <p>g) Supervisa y da mantenimiento a los vehículos y equipos de oficina.</p> <p>h) Realiza otras actividades relacionadas con su cargo.</p>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico:	Licenciado en Administración de Empresas, Ingeniero Industrial o carreras afines.
	b) Otros Estudios:	Computación, Administración Municipal, Relaciones Humanas
	c) Experiencia Laboral:	5 años en cargos de dirección
Salario Base:		C\$ 12,000

**Tabla 49. Ficha Ocupacional Gerente**

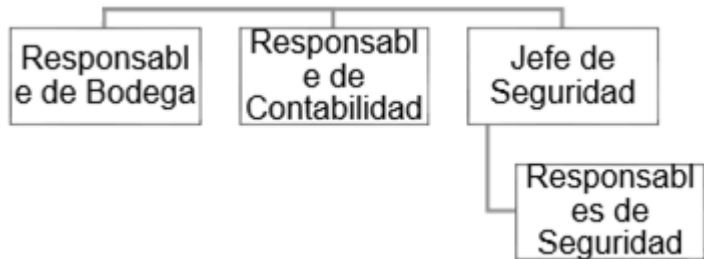
**b). Responsable de contabilidad**

Nombre del Cargo:	Responsable de contabilidad	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de contabilidad	
Superior Inmediato:	Gerente, asistente de gerencia	
Cargos subordinados:	Cajeros	
Definición del Cargo:	Programar, organizar, dirigir, coordinar y controlar todas las actividades de la contabilidad y elaborar oportunamente los estados financieros de acuerdo a los principios de contabilidad.	
Funciones:	a) Verifica el funcionamiento de las normas de control interno y la aplicación de los principios de contabilidad.  b) Aplica el control interno previo al registro de obligaciones, gastos y desembolsos.  c) Revisa los registros de las transacciones y presenta oportunamente los Estados Generales.	

	<p>d) Revisa la documentación de ingresos costos y gastos que generan los planes por las diferentes actividades y que sirven de soporte a los registros contables.</p> <p>e) Revisa los comprobantes de diario de ingresos y gastos y comprobantes de pago.</p> <p>f) Coteja los registros auxiliares con las cuentas de mayor para verificar su correcta aplicación contable.</p> <p>g) Supervisa la correcta aplicación de la codificación contable en los comprobantes de pago.</p> <p>h) Elabora y firma estados financieros con sus anexos mensuales y los remite al responsable para autorización.</p> <p>i) Revisa que se mantengan actualizados los registros en los libros legales (Diario y Mayor) de Contabilidad.</p>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Lic. en contabilidad, contador comercial o mercantil autorizado
	b) Otros Estudios: Uso y manejos de paquete office, fotocopidora
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar
	d) Otros: Record de Policía
Salario Base:	C\$ 8,000

**Tabla 50. Ficha Ocupacional Responsable de contabilidad.**

### e). Responsable de bodega

Nombre del Cargo:	Responsable de Bodega	Código de cargo:
Ubicación:	Almacén	 <pre>graph TD     A[Responsable de Bodega] --- B[Responsable de Contabilidad]     A --- C[Jefe de Seguridad]     C --- D[Responsables de Seguridad]</pre>
Superior Inmediato:	Gerente, Asistente de gerente	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Planificar, organizar y dirigir la administración de la bodega; almacenar los recursos materiales y asegurar el orden, control de existencias, salidas de materiales, etc.	
Funciones:	<p>a) Almacena y custodia artículos, mobiliario, papelería y útiles de oficina.</p> <p>b) Cumple con las normas y procedimientos establecidos.</p> <p>c) Conserva en buen estado la existencia de materiales, mobiliario, equipo, papelería y artículos de oficina.</p> <p>d) Registra y controla las entradas y salidas de los materiales, papelería, equipos y útiles de oficina.</p> <p>e) Revisa que las requisas de almacén estén debidamente elaboradas, codificadas y autorizadas.</p> <p>f) Apoya y colabora en el levantamiento de inventarios.</p>	



	<p>g) Elabora informes de trabajos realizados en los períodos que le solicite el jefe inmediato.</p> <p>h) Comunica al jefe inmediato la situación del área a su cargo cuando éste así lo solicite.</p> <p>i) Realiza otras tareas similares, en correspondencia con el puesto de trabajo.</p>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.
	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 51. Ficha Ocupacional Responsable de bodega.**

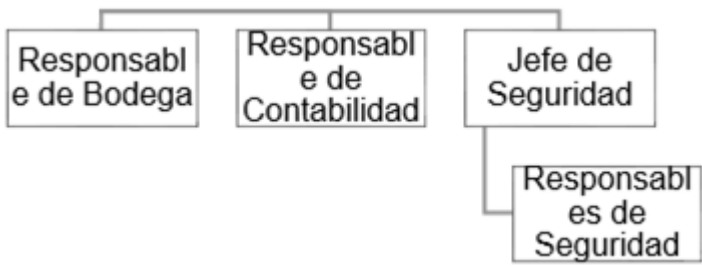
**f). Jefe de seguridad**

Nombre del Cargo:	Responsable de vigilancia	Código de cargo:
Ubicación:	Seguridad	<pre>graph TD; JS[Jefe de Seguridad] --- RB[Responsable de Bodega]; JS --- RC[Responsable de Contabilidad]; JS --- RS[Responsables de Seguridad];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo	
Cargos subordinados:	Vigilantes.	
Definición del Cargo:	Coordinar y supervisar las actividades de vigilancia.	
Funciones:	a) Garantiza que el cuerpo de vigilantes proteja a los funcionarios y que resguarde las instalaciones y recursos físicos de las áreas asignadas. b) Elabora programa de rotación de la vigilancia. c) Elabora y designa los puestos de vigilancia. d) Supervisa que los vigilantes permanezcan en los puestos asignados. e) Solicita los materiales y equipos de trabajo para el mantenimiento de la vigilancia. f) Resguarda y controla el equipo de los vigilantes.	

	g) Recomienda medidas de seguridad para los turnos y cargos de vigilancia y protección física.
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.
	b) Otros Estudios: Uso y manejos de un arma
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar
	d) Otros: Record de Policía
Salario Base:	C\$ 3,500

**Tabla 52. Ficha Ocupacional Jefe de seguridad.**

### g). Responsables de seguridad

Nombre del Cargo:	Responsable de vigilancia	Código de cargo:
Ubicación:	Seguridad	
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe de seguridad	
Cargos subordinados:	Vigilantes.	
Definición del Cargo:	Coordinar y supervisar las actividades de vigilancia.	
Funciones:	a) Garantiza que el cuerpo de vigilantes proteja a los funcionarios y que resguarde las instalaciones y recursos físicos de las áreas asignadas.  b) Elabora programa de rotación de la vigilancia.  c) Elabora y designa los puestos de vigilancia.  d) Supervisa que los vigilantes permanezcan en los puestos asignados.  e) Solicita los materiales y equipos de trabajo para el mantenimiento de la vigilancia.	

	<p>f) Resguarda y controla el equipo de los vigilantes.</p> <p>g) Recomienda medidas de seguridad para los turnos y cargos de vigilancia y protección física.</p>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.
	b) Otros Estudios: Uso y manejos de un arma
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar
	d) Otros: Record de Policía
Salario Base:	C\$ 3,000

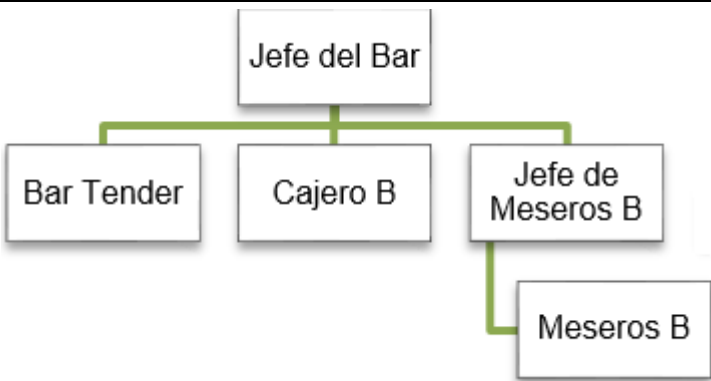
**Tabla 53. Ficha Ocupacional Responsable de seguridad.**

## h). Operador de música

Nombre del Cargo:	Operador de música	Código de cargo:
Ubicación:	Dirección Musical	<div>Operador de Música</div>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Coordinar, gestionar y dar mantenimiento al equipo de sonido para las actividades del local.	
Funciones:	a) Proyectos de Iluminación y Alumbrado Público.  b) Protección de Sistemas Eléctricos.  c) Seguridad Ocupacional en el sector eléctrico.	
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.	
	b) Otros Estudios: Uso y manejos de equipo de sonido	
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar	
	d) Otros: Record de Policía	
Salario Base:	C\$ 5,000	

**Tabla 54. Ficha Ocupacional Operador de música.**

### i). Jefe de Bar

Nombre del Cargo:	Jefe del Bar	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	 <pre>graph TD; JB[Jefe del Bar] --&gt; BT[Bar Tender]; JB --&gt; CB[Cajero B]; JB --&gt; JMB[Jefe de Meseros B]; JMB --&gt; MB[Meseros B];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo	
Cargos subordinados:	Cajero, Bar Ténder, Jefe de meseros y meseros.	
Definición del Cargo:	Planificar, dirigir, y controlar las actividades de la dirección del bar.	
Funciones:	<p>a) Elabora la planificación anual de las actividades, fijación de metas y definición de indicadores de control.</p> <p>b) Evalúa y supervisa cada mes la ejecución de los planes, siguiendo normas y procedimientos; y aplica medidas correctivas en caso que no sea así.</p> <p>c) Orienta o instruye a su personal subalterno sobre las directrices emanadas del Gerente del negocio</p> <p>d) Establece coordinación estrecha con las otras áreas del bar-restaurante, para satisfacer los requerimientos de coordinación correspondientes.</p>	

	<p>e) Está actualizado con el catálogo de Proveedores de bienes y servicios.</p> <p>f) Garantiza mantenimiento y protección de las instalaciones y preserva la imagen física de la empresa o área de trabajo encomendada.</p> <p>g) Supervisa y da mantenimiento a los vehículos y equipos de oficina.</p> <p>h) Realiza otras actividades relacionadas con su cargo.</p>
Requisitos del Cargo:	<p>a) Nivel Académico:</p> <p>Licenciado en Administración de Empresas, Ingeniero o Economista.</p>
	<p>b) Otros Estudios</p> <p>Computación, Administración Municipal, Relaciones Humanas</p>
	<p>c) Experiencia Laboral: 5 años en cargos de dirección</p>
Salario Base:	C\$ 5,000

**Tabla 55. Ficha Ocupacional Jefe de bar.**



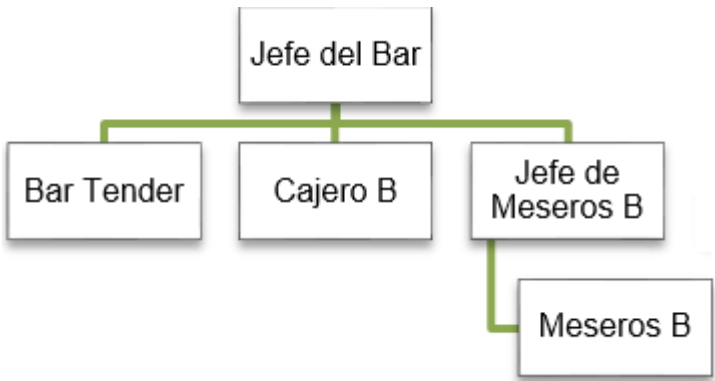
## j). Bar Ténder

Nombre del Cargo:	Bar Ténder	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre>graph TD; JB[Jefe del Bar] --- BT[Bar Tender]; JB --- CB[Cajero B]; JB --- JMB[Jefe de Meseros B]; JMB --- MB[Meseros B];</pre>
Superior Inmediato:	Jefe del bar	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Se encarga de controlar, planificar y dirigir el servicio en la barra así como el mise en place; al finalizar el turno debe levantar la barra.	
Funciones:	<p>-Es responsable de las operaciones del Bar.</p> <p>-Servicio en general que consta en:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Aseo en la preparación y Porcionamiento.</li><li>* Establece las especificaciones estándar de compras.</li><li>* Establece los tipos de vinos que se deben utilizar en bebidas compuestas, establecer el surtido de bebidas que se debe preparar.</li><li>* Costeo de bebidas y hace el cálculo potencial de cada botella y elaboración de los precios de los cócteles. Elabora presupuestos gastos del bar.</li><li>* Solicita a gerencia equipo y suministros faltantes.</li><li>* Verifica periódicamente máximo y mínimo de licores que debe tener cada bar.</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Debe conocer los tipos más comunes de botanas.</li> <li>* Debe conocer la preparación de bebidas compuestas.</li> <li>* Debe conocer el tipo de cristalería donde servir cada bebida.</li> <li>* Levanta inventarios para solicitar lo faltante al almacén y llena requisiciones al almacén.</li> <li>* Elabora junto con el cajero de bar el informe de control de botellas cerradas vendidas.</li> <li>* Elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.</li> <li>* Cerrar el bar y proteger todos los artículos.</li> </ul>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Bachillerato terminado.
	b) Otros Estudios:  Conocimiento y preparación de bebidas.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,500

**Tabla 55. Ficha Ocupacional Bar Ténder A.**

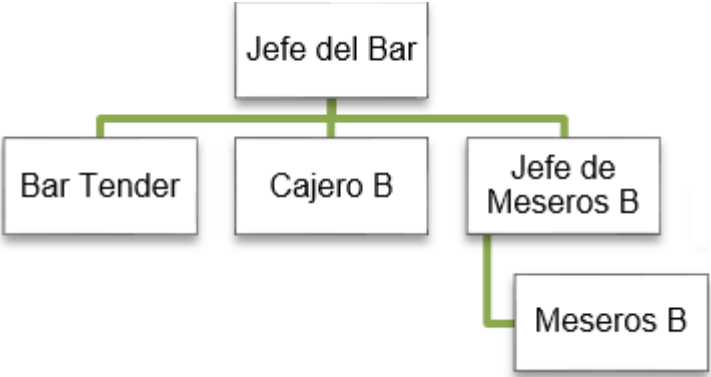
### k).Jefe de meseros B

Nombre del Cargo:	Mesero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	 <pre> graph TD     JB[Jefe del Bar] --- BT[Bar Tender]     JB --- CB[Cajero B]     JB --- JMB[Jefe de Meseros B]     JMB --- MB[Meseros B] </pre>
Superior Inmediato:	Jefe del bar	
Cargos subordinados:	Auxiliares o meseros	
Definición del Cargo:	Planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en el área del comedor, coordinando y supervisando la prestación de servicios de comida y/o bebida para conseguir el máximo nivel de calidad en el servicio a los clientes.	
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar el aseo general del área y la presentación uniforme de su equipo de trabajo.</li> <li>- Supervisar que el servicio y al equipo que cumplan con los estándares de la empresa y que el cliente obtengan la satisfacción de sus expectativas.</li> <li>- Realizar supervisión general de áreas tanto en el restaurante como en el bar, antes, durante y después de los servicios.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sugerir bebidas y alimentos al comensal, además de verificar la satisfacción de cada comensal, así como dar seguimiento a los requerimientos especiales de cada huésped.</li> <li>- Realizar breafing de información y capacitación diariamente.</li> <li>- Realizar el cierre de restaurante o bar, entregar todos los trámites administrativos y realizar una breve junta con el personal para la retroalimentación.</li> </ul>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico:  Bachillerato terminado, Lic. En Hotelería o Gastronomía.
	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 56. Ficha Ocupacional Jefe de meseros A.**

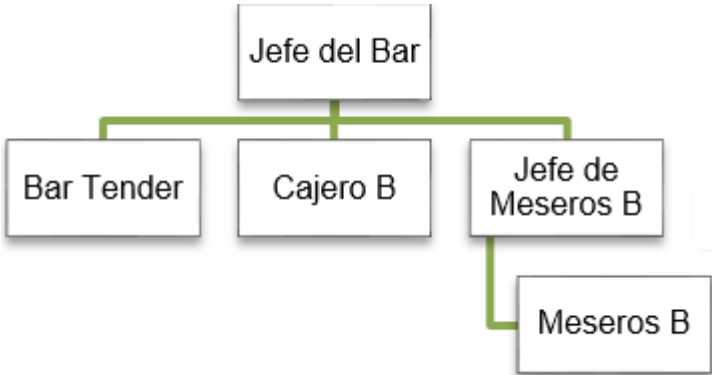
## I). Meseros B

Nombre del Cargo:	Auxiliar de mesero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	 <pre> graph TD     JB[Jefe del Bar] --- BT[Bar Tender]     JB --- CB[Cajero B]     JB --- JMB[Jefe de Meseros B]     JMB --- MB[Meseros B] </pre>
Superior Inmediato:	Jefe de meseros	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Dar apoyo al jefe y retirar la cristalería utilizada para mantener las mesas limpias con lo necesario para el servicio, en caso de estar en área de fumadores, es quien debe estar pendiente de cambiar los ceniceros.	
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar el aprovisionamiento y controlar los consumos.</li> <li>- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.</li> <li>- Preparar y realizar las actividades de pre-servicio, servicio y post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</li> </ul>	
	a) Nivel Académico:  Bachillerato terminado, Lic. En Hotelería o Gastronomía.	
	b) Otros Estudios: Ninguno.	

	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 57. Ficha Ocupacional Meseros A.**

**m). Cajero B**

Nombre del Cargo:	Cajero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	 <pre> graph TD     JB[Jefe del Bar] --- BT[Bar Tender]     JB --- CB[Cajero B]     JB --- JMB[Jefe de Meseros B]     JMB --- MB[Meseros B] </pre>
Superior Inmediato:	Jefe del bar	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Cobrar las cuentas, ya sea por medio de comandas o un sistema de punto de venta (software especializado) realizando al finalizar cada día el respectivo corte y el reporte de ventas del día.	
7Funciones:	-Recibir los pagos de los clientes  -Dar servicio y solución a preguntas de los clientes  -Mantener informado sobre los ingresos a caja	

	-Reportar si se presenta algún desperfecto con el sistema - Realizar los inventarios  -Se encarga de llevar la cuenta de caja chica
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.
	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 58. Ficha Ocupacional Cajero A.**

**n). Jefe del restaurante**

Nombre del Cargo:	Jefe del Restaurante	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre>graph TD; JR[Jefe del Restaurante] --&gt; Chef; JR --&gt; Sommelier; JR --&gt; JMR[Jefe de Meseros R]; JR --&gt; CajeroR[Cajero R]; Chef --&gt; Cocineros; JMR --&gt; MeserosR[Meseros R];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo	
Cargos subordinados:	Cajero, Chef, Auxiliares de cocina, Bar Ténder, Meseros y Auxiliares.	

Definición del Cargo:	Planificar, dirigir, y controlar las actividades de la dirección del restaurante.
Funciones:	<p>- Es responsable de las operaciones del restaurante.</p> <p>a) Elabora la planificación anual de las actividades, fijación de metas y definición de indicadores de control.</p> <p>b) Evalúa y supervisa cada mes la ejecución de los planes, siguiendo normas y procedimientos; y aplica medidas correctivas en caso que no sea así.</p> <p>c) Orienta o instruye a su personal subalterno sobre las directrices emanadas del Gerente del negocio</p> <p>d) Establece coordinación estrecha con las otras áreas, para satisfacer los requerimientos de coordinación correspondientes.</p> <p>e) Está actualizado con el catálogo de proveedores de bienes y servicios.</p> <p>f) Garantiza mantenimiento y protección de las instalaciones y preserva la imagen física de la empresa o área de trabajo encomendada.</p> <p>g) Supervisa y da mantenimiento de los equipos de la cocina.</p> <p>h) Realiza otras actividades relacionadas con su cargo.</p> <p>i) Procurarse y preparar los alimentos según las normas del local.</p> <p>j) Además de ordenar y limpiar el área de trabajo, el material y los útiles de cocina.</p>
Requisitos del Cargo:	<p>a) Nivel Académico:</p> <p>Licenciado en Administración de Empresas, Ingeniero o Economista.</p>
	<p>b) Otros Estudios:</p>



	Computación, Administración Municipal, Relaciones Humanas
	c) Experiencia Laboral: 5 años en cargos de dirección
Salario Base:	C\$ 5,000

Tabla 59. Ficha Ocupacional Jefe de restaurante.

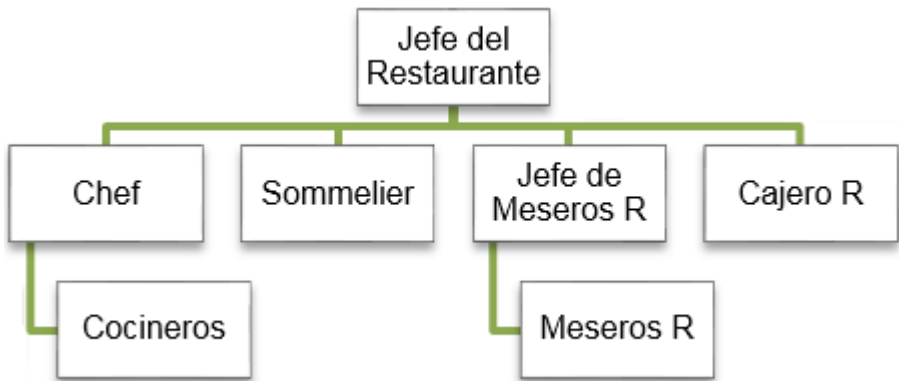
o). **Sommelier**

Nombre del Cargo:	Bar Ténder	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre>graph TD; JR[Jefe del Restaurante] --&gt; C[Chef]; JR --&gt; S[Sommelier]; JR --&gt; JM[Jefe de Meseros R]; JR --&gt; CR[Cajero R]; C --&gt; CO[Cocineros]; JM --&gt; MR[Meseros R];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe del restaurante	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Se encarga de controlar, planificar y dirigir el servicio en la barra así como el mise en place; al finalizar el turno debe levantar la barra.	
Funciones:	-Servicio en general que consta en: * Aseo en la preparación y Porcionamiento. * Establece las especificaciones estándar de compras.	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Establece los tipos de vinos que se deben utilizar en bebidas compuestas, establecer el surtido de bebidas que se debe preparar.</li> <li>* Costeo de bebidas y hace el cálculo potencial de cada botella y elaboración de los precios de los cócteles. Elabora presupuestos gastos del bar.</li> <li>* Solicita a gerencia equipo y suministros faltantes.</li> <li>* Verifica periódicamente máximo y mínimo de licores que debe tener cada bar.</li> <li>* Debe conocer los tipos más comunes de botanas.</li> <li>* Debe conocer la preparación de bebidas compuestas.</li> <li>* Debe conocer el tipo de cristalería donde servir cada bebida.</li> <li>* Levanta inventarios para solicitar lo faltante al almacén y llena requisiciones al almacén.</li> <li>* Elabora junto con el cajero de bar el informe de control de botellas cerradas vendidas.</li> <li>* Elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.</li> <li>* Cerrar el bar y proteger todos los artículos.</li> </ul>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico: Bachillerato terminado.
	b) Otros Estudios:  Conocimiento y preparación de bebidas.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,500

**Tabla 60. Ficha Ocupacional Bar Ténder B.**

**p). Cajero R**

Nombre del Cargo:	Cajero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	 <pre> graph TD     J[<b>Jefe del Restaurante</b>] --- C[<b>Chef</b>]     J --- S[<b>Sommelier</b>]     J --- JM[<b>Jefe de Meseros R</b>]     J --- CR[<b>Cajero R</b>]     C --- CO[<b>Cocineros</b>]     JM --- MR[<b>Meseros R</b>] </pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe del restaurante	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Cobrar las cuentas, ya sea por medio de comandas o un sistema de punto de venta (software especializado) realizando al finalizar cada día el respectivo corte y el reporte de ventas del día.	
7Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Recibir los pagos de los clientes</li> <li>-Dar servicio y solución a preguntas de los clientes</li> <li>-Mantener informado sobre los ingresos a caja</li> <li>-Reportar si se presenta algún desperfecto con el sistema</li> <li>- Realizar los inventarios</li> <li>-Se encarga de llevar la cuenta de caja chica</li> </ul>	
	a) Nivel Académico: Haber aprobado la secundaria.	

Requisitos del Cargo:	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 61. Ficha Ocupacional Cajero B.**

**q). Cocinero**

Nombre del Cargo:	Jefe del Restaurante	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre>graph TD; JR[Jefe del Restaurante] --- Chef; JR --- Sommelier; JR --- JMR[Jefe de Meseros R]; JR --- CajeroR[Cajero R]; Chef --- Cocineros; JMR --- MeserosR[Meseros R];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe del restaurante	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Llevar a cabo tareas sencillas en la cocina con una preocupación constante por cumplir las normas de higiene.	
Funciones:	a) Procurarse y preparar los alimentos según las normas del local.  b) Además de ordenar y limpiar el área de trabajo, el material y los útiles de cocina.	
	a) Nivel Académico:	

Requisitos del Cargo:	Licenciado en Administración de Empresas, Ingeniero o Economista.
	b) Otros Estudios:  Computación, Administración Municipal, Relaciones Humanas
	c) Experiencia Laboral: 5 años en cargos de dirección
Salario Base:	C\$ 5,000

**Tabla 62. Ficha Ocupacional Cocinero.**

**r). Jefe de meseros R**

Nombre del Cargo:	Mesero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre>graph TD; JR[Jefe del Restaurante] --- Chef; JR --- S[Sommelier]; JR --- JMR[Jefe de Meseros R]; JR --- CJR[Cajero R]; Chef --- Cocineros; JMR --- MR[Meseros R];</pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe del restaurante	
Cargos subordinados:	Auxiliares o meseros	
Definición del Cargo:	Planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en el área del comedor, coordinando y supervisando la prestación de servicios de	

	comida y/o bebida para conseguir el máximo nivel de calidad en el servicio a los clientes.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar el aseo general del área y la presentación uniforme de su equipo de trabajo.</li> <li>- Supervisar que el servicio y al equipo que cumplan con los estándares de la empresa y que el cliente obtengan la satisfacción de sus expectativas.</li> <li>- Realizar supervisión general de áreas tanto en el restaurante como en el bar, antes, durante y después de los servicios.</li> <li>- Sugerir bebidas y alimentos al comensal, además de verificar la satisfacción de cada comensal, así como dar seguimiento a los requerimientos especiales de cada huésped.</li> <li>- Realizar breafing de información y capacitación diariamente.</li> <li>- Realizar el cierre de restaurante o bar, entregar todos los trámites administrativos y realizar una breve junta con el personal para la retroalimentación.</li> </ul>
Requisitos del Cargo:	a) Nivel Académico:  Bachillerato terminado, Lic. En Hotelería o Gastronomía.
	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 63. Ficha Ocupacional Jefe de meseros B.**

### s). Meseros R

Nombre del Cargo:	Auxiliar de mesero	Código de cargo:
Ubicación:	Departamento de alimentos y bebidas	<pre> graph TD     JR[Jefe del Restaurante] --&gt; C[Chef]     JR --&gt; S[Sommelier]     JR --&gt; JMR[Jefe de Meseros R]     JR --&gt; CA[Cajero R]     C --&gt; CO[Cocineros]     JMR --&gt; MR[Meseros R]           </pre>
Superior Inmediato:	Gerente General Administrativo, Jefe del restaurante, Jefe de meseros	
Cargos subordinados:	Ninguno	
Definición del Cargo:	Dar apoyo al jefe y retirar la cristalería utilizada para mantener las mesas limpias con lo necesario para el servicio, en caso de estar en área de fumadores, es quien debe estar pendiente de cambiar los ceniceros.	
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar el aprovisionamiento y controlar los consumos.</li> <li>- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.</li> <li>- Preparar y realizar las actividades de pre-servicio, servicio y post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</li> </ul>	
	a) Nivel Académico:  Bachillerato terminado, Lic. En Hotelería o Gastronomía.	

	b) Otros Estudios: Ninguno.
	c) Experiencia Laboral: 1 año en puesto similar.
Salario Base:	C\$ 4,000

**Tabla 64. Ficha Ocupacional Meseros B.**



**Anexos No. VI:**  
**Tasa de inflación proyectada**

Según los pronósticos y publicaciones del Banco Central de Nicaragua (BCN) del año 2015 al 2019, en la Tabla 65, se refleja la tasa de inflación anual promedio y la tasa de crecimiento del dólar.

<b>Año</b>	<b>Inflación anual promedio</b>
<b>2015</b>	6.80%
<b>2016</b>	7.00%
<b>2017</b>	7.00%
<b>2018</b>	7.00%
<b>2019</b>	7.00%

**Tabla 65 Tasa Inflación Anual Promedio**

## **Anexo No. VII: Fijación de Precios**

Se muestra los precios que tendrán los productos que se ofertarán en el bar – restaurante, estos fueron calculados usando la Fórmula 3 Margen de Contribución.

Producto ("Comidas")	Costo	Margen porcentual	Precio
<b>Entradas</b>			
Enchiladas	C\$ 35.00	20%	C\$ 44.00
Ensalada de papa	C\$ 86.75	20%	C\$ 108.00
Frijoles molidos con tortilla frita	C\$ 60.75	20%	C\$ 76.00
Tostones con queso	C\$ 86.75	20%	C\$ 108.00
Tacos de res	C\$ 86.75	20%	C\$ 108.00
Manuelitas nicas	C\$ 57.75	20%	C\$ 72.00
<b>Desayunos</b>			
Gallo Pinto, maduro y queso frito	C\$ 68.75	20%	C\$ 86.00
Gallo Pinto con huevos revueltos	C\$ 68.75	20%	C\$ 86.00
Gallo Pinto con huevos y jamón	C\$ 74.75	20%	C\$ 93.00
Gallo Pinto con huevos y mortadela	C\$ 70.75	20%	C\$ 88.00
Gallo Pinto con huevos y chorizo	C\$ 60.75	20%	C\$ 76.00
Gallo Pinto con chorizo	C\$ 55.75	20%	C\$ 70.00
Leche Agria	C\$ 16.00	20%	C\$ 20.00
Quesillos	C\$ 45.75	20%	C\$ 57.00
<b>Platos Fuertes</b>			
Arroz a la valencia	C\$ 68.75	20%	C\$ 86.00
Bistec de hígado de res	C\$ 82.75	20%	C\$ 103.00
Caballo Bayo	C\$ 76.75	20%	C\$ 96.00
Chanco con yuca	C\$ 58.75	20%	C\$ 73.00
Canelones con queso	C\$ 60.75	20%	C\$ 76.00
Churrasco	C\$ 56.75	20%	C\$ 71.00
Espagueti con crema	C\$ 19.00	20%	C\$ 24.00
Filetes a la jalapeño	C\$ 68.75	20%	C\$ 86.00
Filetes de Pollo	C\$ 41.75	20%	C\$ 52.00
Indio Viejo	C\$ 59.75	20%	C\$ 75.00
Nacatamal	C\$ 45.75	20%	C\$ 57.00
Pupusas	C\$ 60.75	20%	C\$ 76.00
Vigorón	C\$ 48.25	20%	C\$ 60.00
<b>Sopas</b>			
Sopa de res	C\$ 223.00	20%	C\$ 279.00
Sopa de mondongo	C\$ 141.69	20%	C\$ 177.00
Sopa de cola	C\$ 125.50	20%	C\$ 157.00
Sopa de queso	C\$ 104.50	20%	C\$ 131.00

Sopa de marisco	C\$ 86.25	20%	C\$ 108.00
<b>Postres</b>			
Almíbar	C\$ 20.00	20%	C\$ 25.00
Ayote en miel	C\$ 31.25	20%	C\$ 39.00
Buñuelos	C\$ 23.92	20%	C\$ 30.00
Cajeta de leche	C\$ 20.38	20%	C\$ 25.00
Cajeta de coco	C\$ 30.42	20%	C\$ 38.00
Cosa de horno	C\$ 38.38	20%	C\$ 48.00
Empanadas de plátano maduro	C\$ 10.88	20%	C\$ 14.00
Eskimos	C\$ 15.13	20%	C\$ 19.00
Piñonate	C\$ 33.38	20%	C\$ 42.00
Picos	C\$ 32.25	20%	C\$ 40.00
Pio Pinto	C\$ 30.91	20%	C\$ 39.00
Requesón	C\$ 18.75	20%	C\$ 23.00
Rosquillas	C\$ 9.00	20%	C\$ 11.00
Sopa borracha	C\$ 34.19	20%	C\$ 43.00
Tres leches	C\$ 20.75	20%	C\$ 26.00
<b>Extras</b>			
Arroz	C\$ 11.92	20%	C\$ 15.00
Moronga	C\$ 8.00	20%	C\$ 10.00
Pescozones	C\$ 8.00	20%	C\$ 10.00
Frijoles molidos	C\$ 17.44	20%	C\$ 22.00
Frijoles	C\$ 11.44	20%	C\$ 14.00
Tostones	C\$ 28.75	20%	C\$ 36.00
Aguacate	C\$ 10.75	20%	C\$ 13.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 2,770.33</b>		<b>C\$ 3,461.00</b>

**Tabla 66 Precios Platillos**

De igual manera se realizó el cálculo para las bebidas a ofertar.

<b>Producto ("Bebidas")</b>	<b>Costo</b>	<b>Margen porcentual</b>	<b>Precio</b>
<b>Refrescos</b>			
Atol	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Cacao con leche	C\$ 48.15	25%	C\$ 64.00
Café	C\$ 34.08	25%	C\$ 45.00
Café con leche	C\$ 34.08	25%	C\$ 45.00
Capuchino	C\$ 46.67	25%	C\$ 62.00
Cebada	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Chicha de maíz	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Fresco de pitaña	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Jugo de Naranja	C\$ 29.63	25%	C\$ 40.00
Jugo de Mango	C\$ 29.63	25%	C\$ 40.00

Pinolillo	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Pozol	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Semilla de jícaro	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
Rompope	C\$ 48.15	25%	C\$ 64.00
Te negro (limón)	C\$ 25.93	25%	C\$ 35.00
Te blanco (manzana)	C\$ 25.93	25%	C\$ 35.00
Tiste	C\$ 36.30	25%	C\$ 48.00
<b>Bebidas</b>			
Coca-Cola	C\$ 6.00	25%	C\$ 8.00
Canadá Dry	C\$ 11.00	25%	C\$ 15.00
Fanta Roja	C\$ 6.00	25%	C\$ 8.00
Fanta Naranja	C\$ 6.00	25%	C\$ 8.00
Fresca	C\$ 6.00	25%	C\$ 8.00
Sprite	C\$ 6.00	25%	C\$ 8.00
<b>Cervezas</b>			
Corona	C\$ 21.58	30%	C\$ 31.00
Heineken	C\$ 34.13	30%	C\$ 49.00
Premium	C\$ 21.58	30%	C\$ 31.00
Toña	C\$ 17.00	30%	C\$ 24.00
Victoria Clásica	C\$ 15.38	30%	C\$ 22.00
Victoria Frost	C\$ 15.00	30%	C\$ 21.00
<b>Rones</b>			
Añejo Clásico	C\$ 59.26	30%	C\$ 85.00
Bacardi	C\$ 580.00	30%	C\$ 829.00
Centenario	C\$ 592.59	30%	C\$ 847.00
Extra Lite	C\$ 59.26	30%	C\$ 85.00
Gran Reserva	C\$ 107.41	30%	C\$ 153.00
Ultra Lite	C\$ 48.15	30%	C\$ 69.00
<b>Whisky</b>			
Jack Daniel	C\$ 169.28	30%	C\$ 242.00
Something Special	C\$ 145.53	30%	C\$ 208.00
Johnny Black	C\$ 136.14	30%	C\$ 194.00
Johnny Red	C\$ 127.11	30%	C\$ 182.00
<b>Vodka</b>			
Absolute	C\$ 254.22	30%	C\$ 363.00
Finlandia	C\$ 268.08	30%	C\$ 383.00
Sky	C\$ 254.22	30%	C\$ 363.00
Smirnoff	C\$ 40.00	30%	C\$ 57.00
<b>Cocteles</b>			
Apple Back	C\$ 68.68	30%	C\$ 98.00
Daiquiri	C\$ 65.07	30%	C\$ 93.00

Daiquiri Criollo	C\$ 68.68	30%	C\$ 98.00
Cuba Libre	C\$ 57.23	30%	C\$ 82.00
Margarita	C\$ 65.07	30%	C\$ 93.00
Michelada	C\$ 57.23	30%	C\$ 82.00
Mojito	C\$ 65.07	30%	C\$ 93.00
Muelle Rojo	C\$ 68.68	30%	C\$ 98.00
Nica Libre	C\$ 57.23	30%	C\$ 82.00
Piña Colada	C\$ 65.07	30%	C\$ 93.00
Tequila Sunrise	C\$ 66.74	30%	C\$ 95.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 4,324.32</b>		<b>C\$ 6,114.00</b>

**Tabla 67 Precios Bebidas**

**Anexos No. VIII:**  
**Equipamiento del Local**



Descripción	Cantidad	Unidad
Copas de vino blanco	4	Docenas
Copas de vino tinto de 23 cl	4	Docenas
Copas flauta de champagne de 15 cl	6	Docenas
Vasos de 12 onza	6	Docenas
Vasos de 2.5 onza	1	Docenas
Cuchara de café	2	Docenas
Cuchara de postre	9	Docenas
Cuchara sopera	4	Docenas
Cuchillo	4	Docenas
Cuchillo de carne	4	Docenas
Cuchillo mantequillero	1	Docenas
Sacacorchos	2	Unidad
Tenedor	4	Docenas
Tenedor de postre	4	Docenas
Abridor de lata	2	Unidad
Afilador	1	Unidad
Balanza	2	Unidad
Bandeja inoxidable 1/2 size x 10 cm de altura	3	Unidad

Bandeja inoxidable 1/3 size x 10 cm de altura	3	Unidad
Bandeja inoxidable ¼ size x 10 cm de altura	3	Unidad
Bandeja inoxidable full size x 10 cm de altura	3	Unidad
Basureros	6	Unidad
Licuada	4	Unidad
Bowls de acero inoxidable 2 qt.	2	Unidad
Bowls de acero inoxidable cap. 4qt.	2	Unidad
Bowls de acero inoxidable cap. 6qt.	2	Unidad
Cocina de 6 quemadores con plancha y horno	2	Unidad
Colador de aluminio	2	Unidad
Congelador 2 puertas	1	Unidad
Cucharones	3	Unidad
Cuchillo de golpe de 12"	3	Unidad
Cuchillo para pan de 8"	4	Unidad
Cuchillo pelador de 12"	2	Unidad
Enfriador	1	Unidad
Espátulas plásticas juego 3	2	Unidad
Espátulas de metal	2	Unidad

Extractor de pulpa	2	Unidad
Horno	1	Unidad
Horno microondas	1	Unidad
Juego de jarros medidores	1	Unidad
Juegos de cucharas medidoras	1	Unidad
Juegos de ollas de teflón 7 pc.	2	Unidad
Juego de pyrex de 8 piezas	1	Unidad
Juegos de sartenes	1	Unidad
Moldes redondos de 24 cm	3	Unidad
Pinchos de acero juego de 12 pc	2	Unidad
Pinzas de acero inoxidable	4	Unidad
Rallador	2	Unidad
Refrigerador de 2 puertas	3	Unidad
Sartén de teflón de 24 cm	1	Unidad
Sartén de teflón de 26 cm	1	Unidad
Sartén de teflón de 30 cm	1	Unidad
Tablas de corte	3	Unidad
Tenedor de diablo de 7"	1	Unidad
Azucareras	15	Unidad
Charoles antideslizantes	4	Unidad
Juego de saleros y pimenteros	15	Unidad

Plato base de 31 cm	96	Unidad
Plato café de 12.5 cm	96	Unidad
Plato postre de 20 cm	96	Unidad
Plato té de 15.5 cm	96	Unidad
Plato trinchero de 25 cm	96	Unidad
Platos mantequilleros de 10 cm	15	Unidad
Taza café	8	docenas
Taza de expreso	8	docenas

Tabla 68. Utensilios de cocina

## **Anexos No. VIII: Platillos del Local**

<b>Entradas</b>
Enchiladas
Ensalada de papa
Frijoles molidos con tortilla frita
Tostones con queso
Tacos de res
Manuelitas Nicas

**Tabla 69. Platillos de entrada del restaurante**

<b>Desayuno</b>
Gallo Pinto, maduro y queso frito
Gallo Pinto con huevos revueltos
Gallo Pinto con huevos y jamón
Gallo Pinto con huevos y mortadela
Gallo Pinto con huevos y chorizo
Gallo Pinto con chorizo
Leche Agria
Quesillos

**Tabla 70. Platillos de desayunos del restaurante**

<b>Platos Fuertes</b>
Arroz a la valencia
Bistec de hígado de res
Caballo Bayo
Chancho con yuca
Canelones con queso
Churrasco
Espagueti con crema
Filetes a la jalapeño
Filetes de Pollo
Indio Viejo
Nacatamal
Pupusas
Vigorón

**Tabla 71. Platillos fuertes del restaurante**

<b>Sopas</b>
Sopa de res
Sopa de mondongo
Sopa de cola
Sopa de queso
Sopa de marisco

**Tabla 72. Platillos de sopas del restaurante**

<b>Postres</b>
Almíbar
Ayote en miel
Buñuelos
Cajeta de leche
Cajeta de coco
Cosa de horno
Empanadas de plátano maduro
Eskimos
Piñonate
Picos



Pio Pinto
Requesón
Rosquillas
Sopa borracha
Tres leches

**Tabla 23. Platillos de postres del restaurante**

<b>Extras</b>
Arroz
Moronga
Pescozones
Frijoles molidos
Frijoles
Tostones
Aguacate

**Tabla 24. Platillos extras del restaurante**

**Anexos No. IX:**  
**Bebidas y rones del Local**

<b>Refrescos</b>
Atol
Cacao con leche
Café
Café con leche
Capuchino
Cebada
Chicha de maíz
Fresco de pitaña
Jugo de Naranja
Jugo de Mango
Pinolillo
Pozol
Semilla de jícaro
Rompope
Te negro (limón)
Te blanco (manzana)
Tiste

**Tabla 25. Refrescos del bar y restaurante**

<b>Bebidas</b>
Coca-Cola
Canadá Dry
Fanta Roja
Fanta Naranja
Fresca
Sprite

**Tabla 26. Bebidas del restaurante y bar**

<b>Cervezas</b>
Corona
Heineken
Premium
Toña
Victoria Clásica
Victoria Frost

**Tabla 27. Rones del bar y restaurante**

<b>Rones</b>
Añejo Clásico
Bacardi
Centenario
Extra Lite
Gran Reserva
Ultra Lite

**Tabla 28. Rones del bar y restaurante**

<b>Whisky</b>
Jack Daniel
Something Special
Johnny Black
Johnny Red

**Tabla 29. Whisky del bar**

<b>Vodka</b>
Absolute
Finlandia
Sky
Smirnoff

**Tabla 30. Vodkas del bar**

<b>Cocteles</b>
Apple Back
Daiquiri
Daiquiri Criollo
Cuba Libre
Margarita
Michelada
Mojito
Muelle Rojo
Nica Libre
Piña Colada
Tequila Sunrise

**Tabla 31. Cocteles del bar**